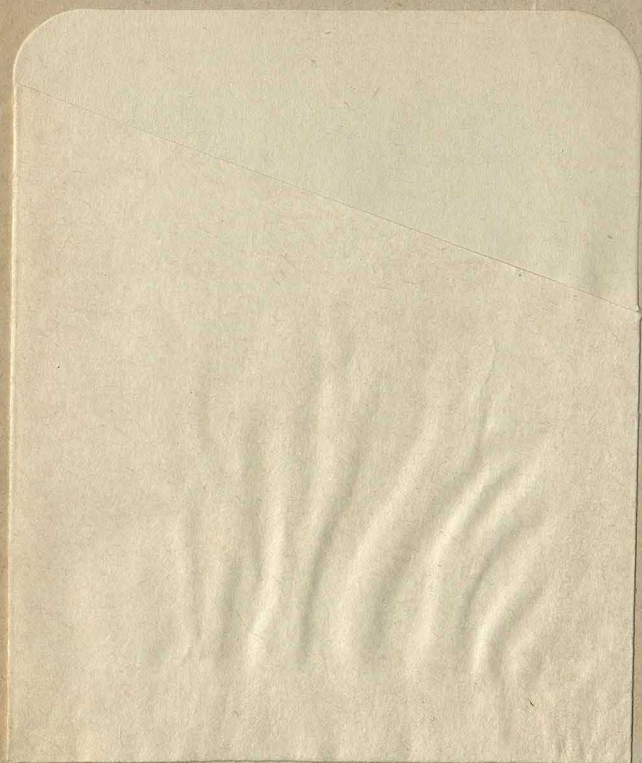


C $\frac{13}{204}$

c $\frac{13}{204}$



13
ОПЫТНАЯ ХОЗЯЙКА.

204
НОВѢЙШАЯ

ПОВАРЕННАЯ КНИГА

или

способъ изготовленія экономическаго,
питательнаго и вкуснаго стола.

Въ 12 отдѣлахъ.

Составила И. Д. Уварова.

съ рисунками.

изданіе второе торговаго дома
Е. КОНОВАЛОВА и К^о.



МОСКВА.

Типо-Литографія Торговаго дома **Е. Коновалова и К^о.**
Больш. Андроньевская улица, соб. домъ.
1908.





2014150176

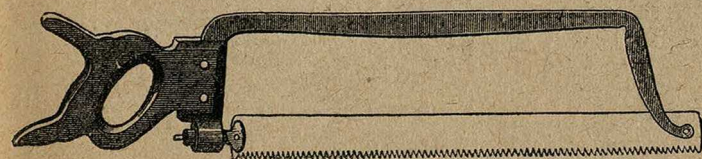
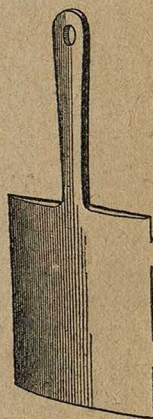
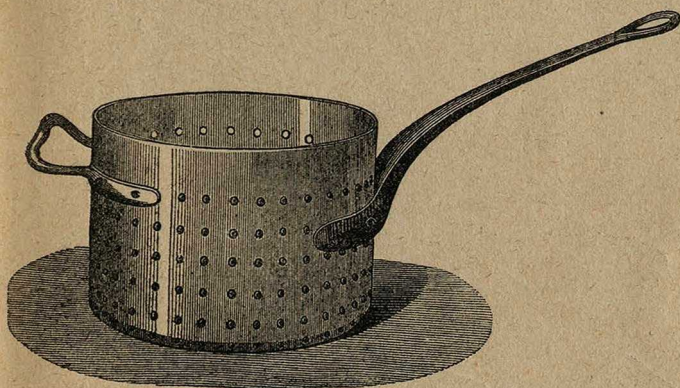
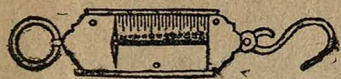
ПРЕДИСЛОВІЕ.

Пища въ экономіи человѣческаго организма представляетъ одинъ изъ существенныхъ продуктовъ, безъ котораго онъ существовать не можетъ. Важную роль играютъ и способы приготовленія пищи — вкусной и здоровой, на что должно быть особенное умѣнье, при помощи котораго изъ однихъ и тѣхъ же продуктовъ можетъ быть приготовленна совсѣмъ иная, конечно лучшая, пища; при чемъ соблюдена будетъ и надлежащая экономія; тогда какъ при неумѣннѣ затрачено будетъ много прекрасныхъ съѣстныхъ припасовъ и приготовленное блюдо будетъ недостаточно вкусно. Установить какія либо общія правила для изученія кулинарнаго искусства, хотя и представляется нѣкоторая возможность, но безъ пракческаго опыта онѣ не вполне достижимы. Такъ, мы сплошь и рядомъ видимъ хорошихъ поваровъ и поварихъ, которые при хорошей способности воспринимать и запечатлѣвать въ своей памяти способы приготовленія такихъ или иныхъ блюдъ, отлично готовятъ ихъ безъ всякаго изученія по кни-

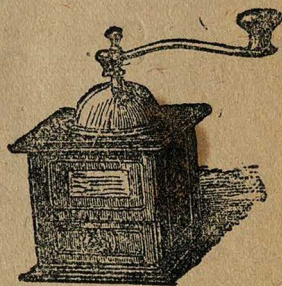
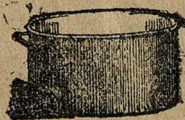
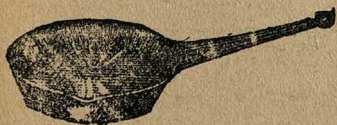
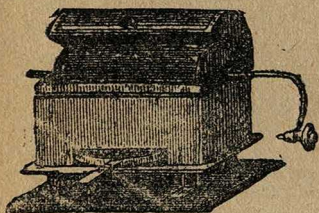
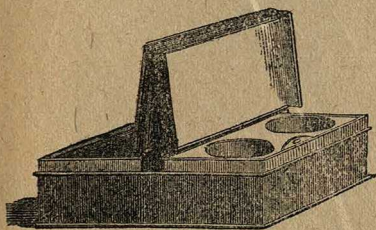
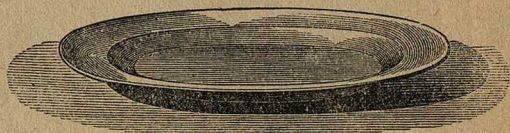
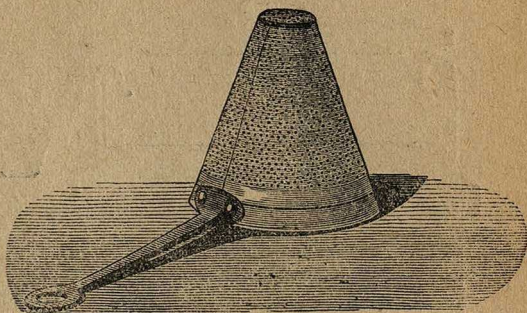
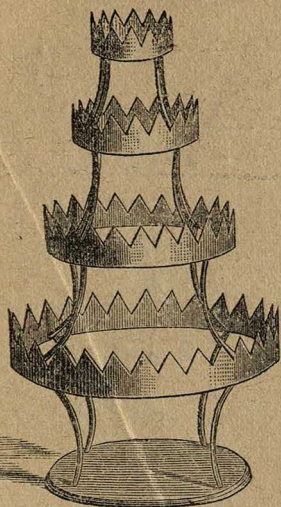
гамъ кулинарнаго искусства. Угождая своимъ приготовленіемъ всякому потребителю, они имѣютъ особенную способность принаравливаться ко вкусу своихъ хозяевъ.

Но не всѣмъ и каждому представляется возможность имѣть такихъ поваровъ и поварихъ, какъ по ихъ рѣдкости, такъ и по цѣнѣ, ибо въ наши времена они представляютъ почти рѣдкость. Вслѣдствіе этаго, всякой хозяйкѣ средняго состоянія не лишнее имѣть свѣдѣнія о хозяйствѣ вообще и кухнѣ въ частности. Съ этою цѣлію мы и предприняли настоящій трудъ, задавшись мыслию исполнить его общепонятнымъ языкомъ, устраняя въ пропорціяхъ для пищевыхъ матеріаловъ необщеизвѣстныя мѣры, употребляемыя въ нѣкоторыхъ руководствахъ и замѣняя ихъ мѣрами, которыя всегда находятся подъ руками во всякой кухнѣ.

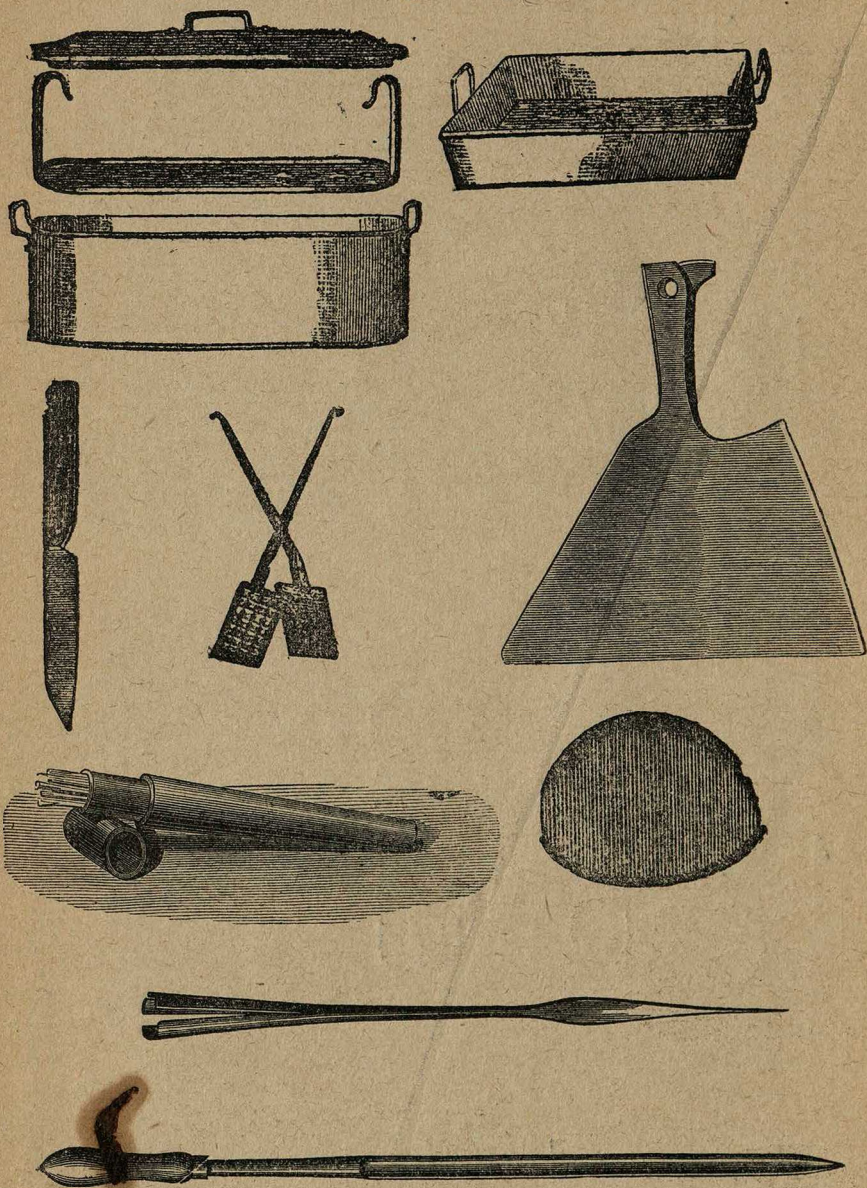
Кухонные принадлежности.

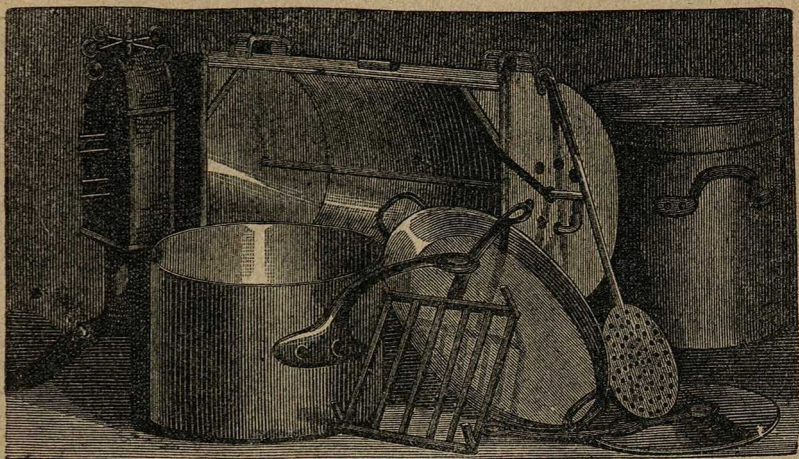


Кухонные принадлежности.

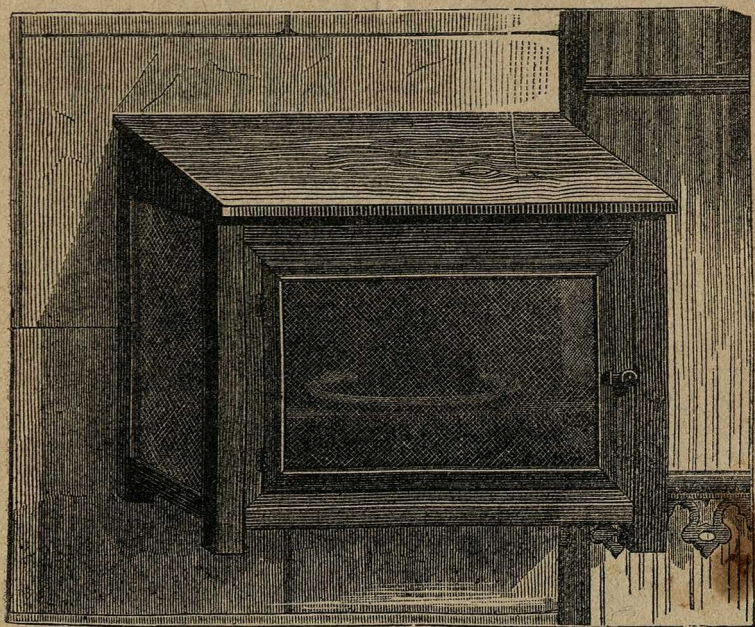


Кухонные принадлежности.

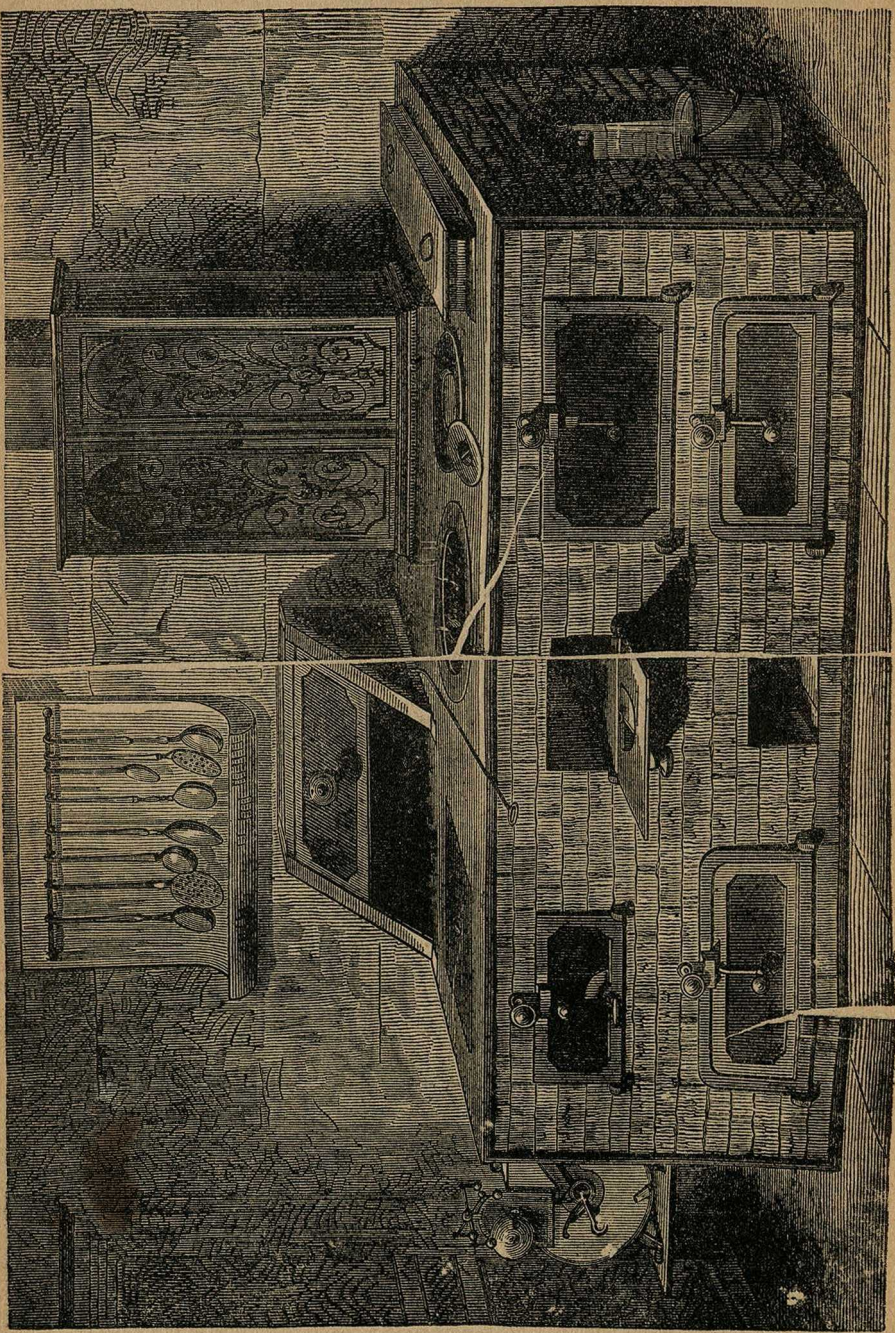




Кухонныя принадлежности.



Шкафъ съ сѣткой для предохраненія кушаній отъ мухъ.



Усовершенствованная кухня.



ОТДѢЛЪ ПЕРВЫЙ.

а) Супы мясные.

Общія замѣчанія.

1) Вполнѣ достаточно класть мяса на каждую персону по одному фунту и даже менѣе, а воды берется на каждую персону по глубокой тарелкѣ.

2) Варить супъ лучше всего въ глиняномъ горшкѣ на легкомъ огнѣ и притомъ такъ, чтобы грѣлась одна сторона горшка, а накипающую пѣну слѣдуетъ снимать возможно чаще.

3) Если сваренный бульонъ недостаточно прозраченъ, то его слѣдуетъ оттянуть бѣлками, что дѣлается такъ: 2 или 3 сырыхъ бѣлка размѣшиваютъ въ небольшомъ количествѣ воды, вливаютъ въ горячій супъ, который ставятъ на огонь и даютъ кипѣть. Можно даже положить и самую скорлупу отъ яйца, послѣ, какъ прокипитъ, процѣдить сквозь салфетку.

4) Бульонъ можно варить изъ разнородной говядины, прибавляя туда кости, оставшіяся отъ мяса, употребленнаго для другихъ блюдъ. Лучше всего варить бульонъ изъ во-

ловыхъ ногъ отъ колѣна до лязки. Одной такой ноги достаточно для бульона на 8 тарелокъ. Но если имѣютъ въ виду утилизировать говядину изъ бульона на второе блюдо, то берутъ часть говядины отъ бедра близъ хребтовой кости на 8 персонъ фунтовъ 6. На второе блюдо можно подать разварную говядину или говядину були.

5) Изъ приготовленнаго такимъ образомъ бульона приготавливаются уже всевозможные супы.

6) Варить слѣдуетъ такимъ образомъ: положивъ говядину и наливъ чистою водою по пропорціи, посолить и дать вскипѣть одинъ разъ на большомъ огнѣ, потомъ пусть кипитъ на легкомъ огнѣ, такъ, чтобы не выкипалъ много и не пришлось къ тому времени, какъ слѣдуетъ подавать на столъ, подливать воды.



7) Обязательно почаще снимать накапливающую пѣну, иначе супъ будетъ не столь вкусенъ.

8) Солить умѣренно слѣдуетъ при самой закладкѣ супа.

9) Класть очень много пряностей и кореньевъ не слѣдуетъ.

Всѣ эти подробности, быть можетъ, инымъ хозяйкамъ хоро-

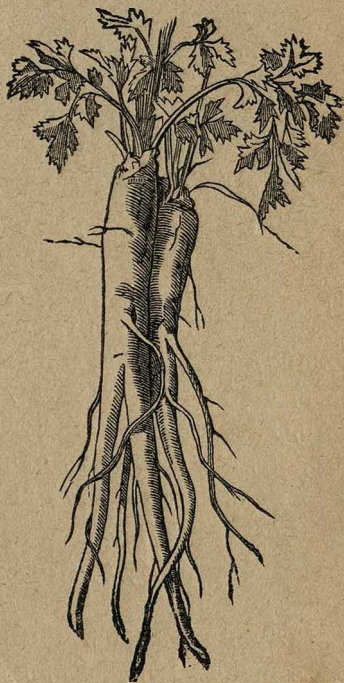
шо знакомы и могутъ показаться излишними, но онѣ не должны забывать, что есть очень многія, которыя ихъ не знаютъ.

1. Консоме.

Вымывъ 4 фунта говядины въ тепловатой водѣ, сложить въ кострюлю или въ горшокъ, наливъ холодною водою въ количествѣ 6 тарелокъ, посолить умеренно, поставить на жаркій огонь, вскипятить одинъ разъ, снять накипѣвшую пѣну, поставить на легкій огонь и варить часа два, не пропуская опять-таки почаще снимать пѣну; затѣмъ мясо вынуть, ополоснуть въ холодной водѣ, но не выжимать, бульонъ же процѣдить, положить коренья: 2 маркови, 1 петрушку, 1 луковицу кто любитъ 3 лавровыхъ листа, положить въ бульонъ говядину и снова варить часъ или полтора на легкомъ огнѣ. Предъ обѣдомъ вынуть говядину, процѣдить чрезъ салфетку. Если есть зелень, то подавая на столъ, посыпать мелко изрубленной петрушки и укропомъ. Консоме подается съ пашотомъ, то, есть съ яйцомъ, свареннымъ въ мѣшечкѣ.

2. Бульонъ.

Изрѣзать 2 моркови, 2 луковицы и 1 петрушку и, положивъ на дно кострюли, сверху положить довольно жирный кусокъ говядины въ 4 фунта, жиромъ внизъ и поставить на огонь. Когда говядина поджарится хорошо, налить холодною водою въ количествѣ 6 тарелокъ, положить еще одну изрѣзанную морковь и петрушку, 2 лавровыхъ листа поставить на легкій огонь и варить часа 3 и даже 4. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, процѣдить чрезъ салфетку. Къ такому бульону подаются греночки изъ бѣлаго хлѣба



Петрушка.

обжаренныя въ маслѣ и посыпанныя острымъ тертымъ сыромъ. Можно подавать и пирожки съ мясомъ или рисомъ.

3. Супъ изъ курицы.

Вывмывъ цѣльную курицу въ холодной водѣ, положить ее въ кострюлю, посолить умѣренно, налить 6 тарелокъ воды, поставить на жаркій огонь и вскипятить одинъ разъ. Снявъ пѣну, вынуть курицу, разрѣзать на 6 частей; а бульонъ процѣдить. Положивъ куски курицы въ бульонъ, поло-



жить одну изрѣзанную морковь, одну петрушку и одну луковицу, разрѣзанную пополамъ, поставить на огонь и варить, снимая пѣну, часа два. Затѣмъ бульонъ опять процѣдить, засыпать вермишелемъ или отдѣльно сваренною крупою, и дать вскипѣть одинъ разъ. Подавая на столъ всыпать мелко-изрѣзанной зелени.

4. Супъ картофельный.

Сваривъ обыкновенный бульонъ съ прибавленіемъ одной, разрѣзанной пополамъ, луковицы, двухъ небольшихъ морковей, одной петрушки и 2-хъ листовъ лавроваго листа, процѣдить сквозь салфетку и за полчаса до обѣда положить туда изрѣзаннаго небольшими ломтиками сырого картофеля, вскипятить раза два и подавать на столъ.

5. Супъ съ фрикаделями.

Сварить бульонъ, какъ сказано выше, и въ то время, какъ онъ варится, готовится мясо, какъ на котлеты; изъ него скатываются шарики величиною въ крупную вишню, слегка обжариваются въ маслѣ на сковородѣ. За полчаса до обѣда эти фрикадельки кладутся въ бульонъ, супу даютъ вскипѣть разъ и подаютъ на столъ, посыпавъ мелко-изрубленнаго укропа и петрушки.

6. Супъ съ фрикаделями изъ курицы или индѣйки.

Варится обыкновенный бульонъ № 1 изъ говяжьихъ костей съ цѣльною курицей или молодой индѣйкой. Въ первомъ случаѣ на количество изъ 6 персонъ, а во второмъ изъ 8 или 10 персонъ. Послѣ того, когда курица или индѣйка сварится, ихъ вынимаютъ. Бульонъ процѣживаютъ, говяжьи кости или говядину выбрасываютъ, а изъ курицы или индѣйки готовятъ фрикадели такъ: вырѣзывается грудинка или часть мяса отъ ножекъ, мелко рубится, смѣшивается съ мелко-истертою печенкою отъ индѣйки, ложкою сливочнаго или чухонскаго масла, 2 яйцами, 3 ложки сливокъ и мякотью французской булки, количество коей должно быть таково, чтобы изъ массы можно было скатывать шарики величиною въ небольшую сливу. Между тѣмъ, какъ готовятся фрикадели, въ бульонъ кладутся всѣ кости съ оставшимся мясомъ и варятся. Затѣмъ этотъ бульонъ процѣживается и въ него кладутся фрикадели предъ обѣдомъ, чтобы не разварились. Кто любитъ, въ массу можно положить немного мелко-изрубленнаго рѣпчатого луку.



П о р е й.

7. Супъ рисовый лимонный.

Варится чистый бульонъ, какъ № 1, изъ говядины по пропорціи, на каждую тарелку воды $\frac{1}{2}$ фунта говядины. Процѣдивъ этотъ бульонъ, вынувъ, конечно, говядину, кладутъ въ него ложки 2 или 3 хорошей сметаны и $\frac{1}{2}$ лимона безъ цедры, а послѣднюю мелко шинкуютъ и кладутъ туда же, ставятъ на легкій огонь и варятъ часъ. За полчаса до обѣда въ такой бульонъ кладутъ отдѣльно отвареннаго риса столько, чтобы не было очень густо, и даютъ одинъ разъ вскипѣть.

8. Супъ изъ гусиныхъ потроховъ.

Варится бульонъ, какъ № 1, изъ половиннаго количества говядины. Когда онъ будетъ готовъ, въ него кладутъ хорошо промытый въ холодной водѣ гусиный потрохъ и варятъ до тѣхъ поръ, пока потроха хорошо уварятся. За часъ до обѣда въ супъ кладутъ наръзанный ломтями свѣжій картофель и подправляютъ такой подправкой: мелко-изрубленную луковицу поджариваютъ въ полной столовой ложкѣ коровьяго русскаго масла, кладутъ одну столовую ложку подправочной муки, разводятъ полустаканомъ бульона. Если есть зеленый укропъ, то, подавая къ столу, въ супъ кладутъ его щепоть мелкоизрубленнаго; можно въ этотъ супъ класть 2 соленыхъ огурца, наръзанные тонкими кружками въ то самое время, когда кладется картофель.

9. Супъ польскій.

Берутъ 2 фунта свѣжей свинины отъ хребтовой части, наливаютъ 6 глубокихъ тарелокъ воды, 2 стакана рассола изъ квашеной свеклы, кладутъ 10 зеренъ чернаго перца, изрѣзанную луковицу, 2 лавровыхъ листа, достаточно солить и варятъ, снимая пѣну. Затѣмъ бульонъ процѣживаютъ, кладутъ въ него варенныя отдѣльно, изрѣзанныя

свинья почки, прибавляют къ бульону 2 стакана свѣжей свиной крови и ставят на огонь, постоянно помѣшивают и до кипѣнія не доводятъ; а держать дотолѣ, пока супъ погустѣетъ.

10. Супъ польскій изъ гуся.

При рѣзкѣ гуся кровь его спускаютъ въ какую-нибудь посуду и ставят на холодъ. гуся разрѣзываютъ на куски, складываютъ въ кастрюлю, наливаютъ 6 глубокихъ тарелокъ холодной воды и 3 чайныхъ стакана разсола изъ квашеной свеклы, кладутъ 2 лавровыхъ листа, зеренъ 8 черного перца, 1 изрубленную луковичу, достаточно солятъ и ставят на сильный огонь, чтобы хорошо вскипѣло одинъ разъ; затѣмъ ставят на легкій огонь и варятъ, снимая накипь часа два. Затѣмъ вынимаютъ гусиное мясо, бульонъ процѣживаютъ чрезъ ситко, вливаютъ въ него собранную кровь и ставят вариться на легкій огонь, постоянно помѣшивая, но не доводя до полного кипѣнія. За четверть часа до обѣда въ этотъ супъ кладутъ наръзанную заранее приготовленную фаршированную шейку, какъ фрикадели или сосиску. Она готовится такъ: съ гусяной шеи снимаютъ цѣликомъ кожу; съ одной стороны завязываютъ эту кишку ниткою и начинаютъ стѣдующею смѣсью: берутъ половину французскаго хлѣба со снятою корочкой, намачиваютъ его въ молокѣ и выжимаютъ, половину небольшой луковичи мелко изрубленной, одну ложку сырого гусянаго сала и одно сырое яйцо, черного перца, мелко изрубленного, начинаютъ кишку и, завязавъ съ другой стороны, варятъ въ отдѣльной кастрюлѣ. Когда сварится и остынетъ, рѣжутъ кусочками и кладутъ въ супъ.

11. Супъ разсольникъ изъ почекъ.

Варится обыкновеннаго бульона № 1 6 тарелокъ съ пряностями и кореньями: 2 моркови, 1 петрушка, 3 лавровыхъ листа, а въ отдѣльной кастрюлѣ варятся телячьи почки. Когда бульонъ готовъ, въ него кладутъ мелко изрубленную,

поджаренную въ коровьемъ маслѣ луковицу, наръзанныя ломтиками и слегка поджаренныя въ кострюлькѣ почки. Подправивъ бульонъ ложкою муки, прибавить три соленыхъ, наръзанныхъ ломтиками, огурца, прибавить полстакана огуречнаго рассола, нѣсколько маринованныхъ грибовъ, каперцевъ и оливокъ. Все это хорошенько вскипятить. Въ сезонное время, за обѣдомъ посыпается въ супъ мелко-изрубленный укропъ и петрушка.

12. Супъ раковый.

Изъ четырехъ фунтовъ говядины варится 6 или 8 тарелокъ бульона съ пряностями и кореньями: 2 моркови, 1 петрушка, 3 лавровыхъ листа. Сорокъ раковъ варятся отдѣльно въ соленой водѣ. Когда раки готовы, ихъ шейки и ножки очищаются отъ скорлупы. Изъ мяса всѣхъ ножекъ и половины шеекъ дѣлается фаршъ: изъ 5 яицъ съ прибавленіемъ зеленого укропа, петрушки, а также $\frac{1}{2}$ ложки коровьяго масла дѣлается жидкая яичница, въ которую всыпаютъ мелко изрубленное рачье мясо и чайную чашку толченыхъ сухарей изъ французскаго хлѣба, одно сырое яйцо и немного укропу и петрушки. Смѣшавъ все это хорошенько, начинаютъ этою массою раковыя спинки. Всю, оставшуюся скорлупу мелко толкутъ, поджариваютъ на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ до темнаго цвѣта, затѣмъ всыпать полторы ложки муки, положить полтора стакана сметаны и вскипятить. Наконецъ, смѣшавъ съ приготовленнымъ бульономъ, вскипятить, и процѣдить. Въ эту жидкость положить фаршированные шейки и вскипятить еще раза два, снимая пѣну.

13. Супъ съ макаронами.

Изъ 3 фунтовъ хорошей говядины варится обыкновенный бульонъ на 6 тарелокъ съ кореньями, пряностями и достаточнымъ количествомъ соли, какъ № 1. Въ него кладутъ 2 моркови, 1 петрушки, 8 лавровыхъ листа. Когда бульонъ готовъ, берутъ полфунта итальянскихъ макаронъ, изламы-

вають на кусочки величиной въ полтора вершка, обдають кипяткомъ и откидываютъ на рѣшето, затѣмъ кладутъ въ бульонъ и кипятятъ одинъ или два раза и оставляютъ кастрюлю съ огня. Одновременно съ варкою бульона готовится слѣдующая подправка: въ кастрюлю вбиваютъ 3 желтка, кладутъ тертаго сыра 3 столовыхъ ложки и вбиваютъ со стаканомъ сливокъ. Предъ самымъ обѣдомъ эту смѣсь разводятъ въ двухъ стаканахъ горячаго бульона, тщательно помѣшивая, потомъ процѣдить сквозь сито, влить въ супъ, положить туда же десертную ножку сливочнаго масла и подогрѣть, не доводя до кипѣнія.

14. Супъ пюре изъ курицы.

На 6 тарелокъ воды кладется цѣлая курица и полтора фунта говядины, коренья, пряности, соль, какъ № 2: 2 моркови, 1 петрушка, 3 лавровыхъ листа и варится бульонъ. Когда курица уварится, ее вынуть, остудить, снять мясо съ костей, изрубить его, истолочь въ ступкѣ, развести бульономъ и протереть сквозь сито. Бульонъ процѣдить и оставить на время. Приготовивъ мясо курицы, какъ сказано, берутъ $\frac{3}{4}$ стакана риса или перловой вареной крупы, протираютъ сквозь сито, смѣшиваютъ съ одной ложкой коровьяго масла, полустаканомъ густыхъ сливокъ и двумя растертыми сырыми желтками. Смѣшавъ это съ протертымъ мясомъ курицы, предъ самымъ обѣдомъ вливаютъ въ бульонъ и тщательно помѣшивая, подогрѣваютъ, но не доводятъ до кипѣнія.

15. Супъ пюре изъ дичи.

Изъ 3 фунтовъ бульонной говядины на 6 глубокихъ тарелокъ воды съ пряностями, кореньями и достаточнымъ количествомъ соли варится бульонъ какъ № 1: 2 моркови, 1 петрушка, 2 лавровыхъ листа, процѣживается сквозь сито. Между тѣмъ, какъ будетъ вариться бульонъ, два рябчика или двѣ куропатки поджарить въ маслѣ, снять съ костей мясо, отбросивъ кожицу, изрубить, истолочь его въ ступкѣ, развести полустаканомъ бульона и протереть

сквозь сито; къ этой массѣ прибавить полстакана сливокъ и два сырыхъ растертыхъ желтка. Предъ самымъ обѣдомъ эту смѣсь влить въ приготовленный бульонъ, поставить на огонь и подогрѣть, тщательно помѣшивая, но не доводя до кипѣнія.

На столъ подается этотъ супъ съ гренками изъ бѣлаго хлѣба или какими-нибудь пирожками.

16. Супъ пюре изъ бѣлой фасоли

Изъ 3 фунтовъ бульонной говядины варится обыкновеннымъ способомъ бульонъ съ кореньями, пряностями и достаточнымъ количествомъ соли, какъ № 1: 2 моркови, 1 петрушка, 2 лавровыхъ листа. Въ отдѣльной посудѣ въ то же время варится 1½ стакана бѣлой фасоли. Когда она сварится, ее откинуть и всыпать въ половинную часть приготовленнаго бульона, положить одну ложку коровьяго масла и варить до тѣхъ поръ, пока фасоль совершенно разварится. Тогда все это протереть сквозь сито, смѣшать съ другою половиною бульона, положить туда свѣжихъ растертыхъ три желтка. Не задолго предъ обѣдомъ супъ сильно подогрѣть, но не доводить до кипѣнія,

Къ такому супу подаются гренки изъ бѣлаго хлѣба или пирожки изъ слоеннаго тѣста съ мяснымъ фаршемъ.

17. Гороховый супъ съ ветчиной.

Этотъ супъ готовится такъ: варятъ 6 тарелокъ бульона изъ двухъ фунтовъ бульонной говядины и ½ фунта ветчины, съ кореньями, пряностями, 2 моркови, 1 петрушка, 3 лавров. листа, такъ какъ вкусъ должна придать соленая ветчина. Когда бульонъ будетъ готовъ, то, вынувъ говядину и ветчину, его процѣдить чрезъ сито.

Покуда варится бульонъ, въ отдѣльномъ сосудѣ варится 2 стакана обыкновеннаго гороха на столько, чтобы онъ совершенно разварился. Его протираютъ сквозь сито, разведя бульономъ и предъ обѣдомъ кладутъ въ бульонъ, прибавляютъ мелко-изрубленную луковицу, поджаренную въ маслѣ;

подогрѣвають, не доводя до кипѣнія и подаютъ на столъ съ гренками изъ французскаго хлѣба, мелко наръзаннаго.

18 Супъ пюре изъ рѣпы.

Сварить 6 тарелокъ бульона изъ 2 фунтовъ бульонной говядины съ пряностями, кореньями: 2 моркови, 1 петрушка, 2 лавровыхъ листа и достаточное количество соли.

Растопить въ кострюлѣ 2 ложки масла, положить туда 3 очищенныхъ, средней величины, изрѣзанныхъ ломтями рѣпы. Затѣмъ положить въ кострюлю очищенную утку, посоливъ ее и обливъ растопленнымъ масломъ, и поджарить. Когда утка изжарится, ее вынуть, и наръзавъ частями, отставить въ сторону. Въ рѣпу влить стаканъ бульона, протереть сквозь сито, прибавивъ одну столовую ложку подправочной муки. Эту смѣсь смѣшать съ остальнымъ бульономъ, положить ложку сливочнаго масла, вскипятить раза два и процѣдить чрезъ салфетку. Предъ обѣдомъ въ этотъ супъ положить куски утки, сильно подогрѣть и подавать на столъ.

19. Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ.

Варится бульонъ изъ 2 фунтовъ бульонной говядины и 2 фунтовъ бычачьяго хвоста—6 или 8 тарелокъ, положивъ пряности и коренья: 2 моркови, 1 петрушку, 2 лавровыхъ листа, достаточно соли и ломтика 3 лимона. Этотъ бульонъ процѣдить сквозь салфетку, положить въ него бычачій хвостъ, изрѣзанный по суставчикамъ, 20 штукъ пѣтушкихъ гребешковъ и шампиньоновъ, также десятка три шариковъ величиною въ большую вишню, приготовленныхъ такъ: снять филей изъ сырой большой курицы, изрубить и истолочь его, смѣшать съ мякотью отъ четверти французскаго хлѣба, однимъ сырымъ яйцомъ и одною ложкою коровьяго масла. Изъ этой массы сдѣлать шарики, которые поджарить до-красна на сковородкѣ. Заправленный такимъ образомъ супъ предъ обѣдомъ вскипятить одинъ разъ, прибавивъ въ него $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, а то и безъ нея.

20. Супъ а-ля тортю.

Варится изъ 2 фунтовъ телятины, телячьей головки, $\frac{1}{2}$ курицы и $\frac{1}{2}$ утки бульонъ съ пряностями и кореньями: 2 моркови, 1 петрушка 10 зеренъ перцу и достаточное количество соли. Всего на 8 тарелокъ. Покуда варится бульонъ, берутъ $\frac{1}{4}$ фунта русскаго масла, распускаютъ въ небольшой кострюль, кладутъ въ него 2 изрѣзанныя петрушки, 15 зеренъ англійскаго перцу, крупно истолченаго, и 6 или 8 зеренъ гвоздики. Все это поджариваютъ на небольшомъ огнѣ; затѣмъ кладутъ $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки и снова поджариваютъ. Когда мясо въ бульонѣ достаточно уварится, его вынимаютъ, и въ бульонъ кладутъ приготовленную подправку и варятъ, постоянно помѣшивая до перваго кипѣнія, наконецъ процеживаютъ черезъ сито и кладутъ въ бульонъ наръзанное ломтиками мясо отъ телячьей головки, фаршированные оливки штукъ десять, шампиньоновъ штукъ 15 и даютъ снова одинъ разъ вскипѣть, вливая 1 стаканъ мадеры.

21. Супъ прентаньеръ.

Варится 6 тарелокъ бульона изъ трехъ фунтовъ говядины, съ 1 петрушкой, 2 морковями, 1 сельдереемъ и достаточнымъ количествомъ соли; а въ отдѣльной кострюлькѣ варится слѣдующая свѣжая зелень: цвѣтная капуста, брюссельская капуста, лопатки отъ молодыхъ горovýchъ стручковъ и одна наръзанная кружками морковь. Когда готово, отбросить на сито.

Предъ обѣдомъ въ приготовленный бульонъ кладутъ зелень, доводятъ на легкомъ огнѣ до кипѣнія и подаютъ на столъ.

Къ этому супу идутъ пирожки съ мяснымъ фаршемъ или кулебяка.

22. Супъ пельмени.

Варится обыкновенный бульонъ изъ 3 фунтовъ бульонной говядины на 6 тарелокъ воды съ кореньями, пряностями:

2 моркови, 1 петрушка, 2 лавровыхъ листа и достаточное количество соли.

Тѣмъ временемъ, какъ варится бульонъ, дѣлается крутое тѣсто изъ 2 стакановъ крупчатой муки, 2 свѣжихъ яицъ и сколько нужно холодной воды. Раскатавъ тѣсто въ большой блинъ нѣсколько потолще, чѣмъ на лапшу, изрѣзываютъ его на кусочки, величиною въ квадратный вершокъ и даже нѣсколько меньше и, положивъ на нихъ фаршъ, дѣлають пельмени, или ушками, или вродѣ маленькихъ варениковъ. Предъ обѣдомъ пельмени кладутъ въ бульонъ, даютъ одинъ разъ вскипѣть, такъ, чтобы они всплыли поверхъ бульона, посыпають мелко изрубленный свѣжій укропъ и подаютъ на столъ.

Фаршъ готовится изъ слѣдующихъ предметовъ: 3 части вареной говядины, 1 часть жирной свинины, 1 луковица, мелко рубятся и слегка поджариваются на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ. Посоливъ и поперчивъ массу, ее перемѣшиваютъ и дѣлають изъ нея пельмени.

23. Лапша съ курицей.

Варится бульонъ изъ 2 фунтовъ бульонной говядины и цѣльной курицы въ количествѣ 6 тарелокъ съ 2 морковями, 1 петрушкою, 3 лавров. листьями и достаточнымъ количествомъ соли. Между тѣмъ дѣлается довольно крутое тѣсто изъ полутора стакана крупчатой муки, 2 свѣжихъ яицъ и нѣсколько воды. Замѣсивъ тѣсто, его раскатываютъ въ толщину листа сахарной бумаги. Посыпавъ слегка мукою поверхности, скатываютъ въ трубочку и шинкуютъ лапшу. Предъ обѣдомъ засыпають лапшу въ процеженный бульонъ, даютъ одинъ разъ вскипѣть и подаютъ на столъ, посыпавъ мелко-изрубленного укропа.

Курицу можно подавать кусками въ лапшѣ или сдѣлать ее подъ рисовымъ соусомъ съ лимономъ.

24. Похлебка изъ молодой баранины.

Съ прибавленіемъ говяжьихъ костей варится реберная часть баранины, 3 фунта на 6 тарелокъ, съ одною лукови-

цею и глубокою тарелкою начищенного картофеля. Когда баранина сварится, ее вынуть и изрубить на небольшие куски, не вынимая косточекъ. Бульонъ процѣдить, половину картофеля протереть чрезъ рѣшето. За полчаса до обѣда все это сложить въ кастрюлю или горшокъ, покрыть крышкою, поставить на огонь, чтобы похлебка хорошо упрѣла.

25. Супъ изъ помидоровъ.

Изъ трехъ фунтовъ говядины на шесть тарелокъ воды варится бульонъ съ кореньями: 2 моркови, 1 петрушка и достаточное количество соли. Когда бульонъ будетъ готовъ, его процѣдить и отставить. Между тѣмъ взять штукъ 10 помидоровъ, вынуть изъ нихъ внутренность, а корку положить съ русскимъ масломъ и пшеничною мукою по 1½ ложки на сковороду и поджарить. Затѣмъ протереть сквозь густое рѣшето, положить въ бульонъ и одинъ разъ вскипятить.

Къ этому супу подаются греночки изъ бѣлаго хлѣба или пирожки съ мяснымъ фаршемъ.

26. Супъ виндзоръ.

Варится изъ 3 фунтовъ бульонной говядины 6 тарелокъ бульона съ кореньями, пряностями: 2 моркови, 1 петрушка, 1 луковица и достаточное количество соли и процѣживается сквозь сито. Затѣмъ берутъ 4 телячьихъ ножки, снимаютъ мясо съ костей, перемываютъ его въ холодной водѣ и варятъ, положивъ въ бульонъ. Когда мясо отъ ножекъ сварится его вынимаютъ, окачиваютъ на рѣшетѣ холодною водою и оставляютъ. Между тѣмъ берутъ 2 ложки муки, 1 ложку русскаго масла, поджариваютъ, кладутъ въ бульонъ и кипятятъ, снимая пѣну. Когда прокипитъ раза 2 или 3, процѣживаютъ. Изрѣзавъ мясо отъ ножекъ небольшими кусочками, кладутъ его въ приготовленный бульонъ прибавляютъ штуки 2 точеныхъ бѣлыхъ кореньевъ, кипятятъ до трехъ разъ, вливаютъ полстакана мандарины подъ конецъ кипѣнія и подаютъ на столъ, посыпавъ мелко изрубленной зелени.

27. Солянка сборная.

Изъ 3 фунтовъ бульонной говядины на 6 тарелокъ воды съ прибавленіемъ одной тарелки огуречнаго рассола варится бульонъ съ пряностями, кореньями: 2 моркови, 1 петрушка. Когда онъ будетъ готовъ, процѣдить.

Одну мелко изрубленную луковицу, двѣ ложки крупчатой муки, поджарить въ столовой ложкѣ коровьяго масла и всыпать въ бульонъ вмѣстѣ съ кусочками: ветчины, жареной говядины и птичьихъ разнородныхъ мясъ, а именно: курицы, утки, гуся, куропатки, рябчика. Вообще, что найдется въ экономіи изъ остатковъ жареныхъ мясъ. Кромѣ того положить: шампиньоновъ, капорцевъ и оливокъ. Вскипятить всю эту смѣсь раза три, снимая аккуратно пѣну, подъ конецъ кипѣнія прибавить 2 или 3 ложки хорошей сметаны и подавать на столъ.

28. Супъ молдаванскій.

Изъ 2 фунтовъ бульонной говядины и одной небольшой утки сварить бульона, 6 тарелокъ, съ кореньями 2 моркови, 1 петрушка, 4 сушеныхъ бѣлыхъ гриба, одна луковица и достаточное количество соли. Его процѣдить чрезъ сито. Взять 2 ложки муки и 1 ложку коровьяго русскаго масла, поджарить на сковородкѣ, положить въ бульонъ, прибавить 2 ложки сметаны, вскипятить, помѣшивая и снимая пѣну, раза 2. Предъ обѣдомъ положить въ приготовленный супъ 2 стакана отдѣльно свареннаго рассыпчатого риса, вскипятить одинъ разъ и подавать на столъ, посыпавъ въ сезонное время мелко изрубленнаго укропа и петрушки.

Къ этому супу подаются пирожки съ мяснымъ фаршемъ.

29. Щи лѣнныя.

Сварить изъ 3 фунтовъ грудинки 6 тарелокъ бульона, съ 1 петрушкой, 2 морковьями, 3 лавровыми листьями и до-

статочнымъ количествомъ соли, процѣдить; $\frac{1}{2}$ кочна свѣжей капусты изрѣзать довольно крупными кусками, положить въ бульонъ, подправить одною ложкою крупчатой муки, смѣшанной съ 1 ложкою русскаго масла, вскипятить раза два или три, подавая на столъ, всыпать мелко изрубленной зелени.

Къ этимъ щамъ подается хорошая сметана.

30. Кислая щи изъ свѣжей капусты.

3 фунта говяжьей грудинки положить въ горшокъ или хорошо луженую кострюлю, налить бѣлымъ кислымъ квасомъ (суровцомъ), пополамъ съ водою, если послѣдній очень кисель, положить 1 луковицу, зеренъ 10 перцу, 3 лавровыхъ листа, посолить и варить, снимая пѣну, процѣдить. Половину кочна свѣжей капусты изрѣзать крупными кусками, положить въ бульонъ, вскипятить раза два, подправить ложкою муки, смѣшанною съ ложкою коровьяго масла и еще вскипятить, тщательно помѣшивая.

Къ этимъ щамъ также можно подавать хорошую сладкую сметану.

31. Щи изъ кислой капусты.

Изъ 3 фунтовъ говядины съ жиркомъ, сварить 6 тарелокъ бульона съ кореньями, какъ въ № 1, и достаточнымъ количествомъ соли, процѣдить. 2 стакана кислой капусты отжать, положить на сковородку съ одною изрубленною луковицею и поджарить слегка съ 1 ложкою коровьяго масла, всыпать въ бульонъ, подправить одною ложкою крупчатой муки и варить, снимая пѣну, до мягкости капусты. Подавая на столъ, мясо изрѣзать порціями и положить въ суповую чашку.

Къ этимъ щамъ подается толченый перецъ, а также сметана, отдавая эти принадлежности на вкусъ потребителя.

32. Зеленые щи из крапивы.

Эти щи варятся раннею весною за неимѣніемъ другой зелени. Они готовятся такъ: варится 6 тарелокъ бульона изъ 3 фунтовъ хорошей говядины съ жиркомъ. Кладутъ въ бульонъ одну луговицу и одинъ корешокъ петрушки. Когда бульонъ готовъ, говядину вынимаютъ, а бульонъ процеживаютъ чрезъ сито. Покуда варится бульонъ, берутъ 2 фунта молодой крапивы хорошо промытой, кладутъ въ горячую воду и кипятятъ до мягкости, затѣмъ откидываютъ ее на рѣшето и протираютъ, предварительно мелко изрубивъ; 1 ложку пшеничной муки поджариваютъ съ 1 ложкою коровьяго масла, смѣшиваютъ съ массою протертой крапивы, кладутъ въ бульонъ и даютъ вскипѣть, тщательно помѣшивая. Подъ конецъ кипѣнія вливаютъ 1 стаканъ кислой сметаны. Мясо рѣжется на порціонные куски и кладется въ суповую чашку.

33. Щи изъ щавеля.

Щи изъ щавеля варятся точно также, какъ и щи изъ крапивы. Они заправляются сладкою сметаною, такъ какъ самъ щавель уже даетъ достаточно кислоты. Къ этимъ щамъ подаются варенныя въ крутую яйца, или же приготовленныя такимъ образомъ: варенныя яйца въ скорлупѣ перерубаются пополамъ по длинѣ своей. Вынувъ осторожно мякоть изъ скорлупы ее мелко рубятъ, смѣшиваютъ съ чухонскимъ масломъ, мелко изрубленною зеленью и, начинивъ скорлупу, поджариваютъ на сковородѣ, кладя плоскою поверхностью внизъ.

34. Щи изъ щавеля другимъ манеромъ.

Варится 6 тарелокъ бульона изъ двухъ фунтовъ хорошей говядины и 1 фунта ветчины, немного кореньевъ: 1 морковь, 1 петрушка, 4 сушеныхъ грибовъ бѣлыхъ и одна чайная

чашка ячневыхъ крупъ. Бульонъ процѣдить, положить въ него 1½ фунта мелко изрубленнаго щавеля, поджареннаго въ ложкѣ русскаго масла, вскипятить раза 2 или 3, влить стаканъ сладкой сметаны и еще одинъ разъ вскипятить. Подавая на столъ, въ суповую чашку положить мясо, ветчину нарѣзанную маленькими кусочками, и мелко нашинкованные отваренные грибы.

35. Щи изъ ботвы.

Варится бульонъ изъ трехъ фунтовъ говяжьей грудинки на 6 тарелокъ съ кореньями: 2 морковьями, 1 петрушкой, 1 луковицей и достаточнымъ количествомъ соли. Причемъ берется воды 5 тарелокъ и кислаго квасу (суровцу) одна тарелка. Когда бульонъ сварится, его процѣдить. Затѣмъ берутъ фунта два ботвы или иначе свекольныхъ листьевъ, ихъ обдаютъ кипяткомъ, мелко рубятъ, кладутъ въ бульонъ и варятъ. Потомъ подправляютъ одною ложкою муки, смѣшанной съ одною ложкою масла русскаго, одною изрубленною луковицею, поджаренными на сковородѣ. Вскипятивъ раза два, подъ конецъ кипѣнія прибавляютъ 1 стаканъ сметаны. Подавая на столъ, въ суповую чашку кладутъ мясо, нарѣзанное порціонными кусками.

Къ этимъ щамъ идутъ пирожки изъ гречневой каши со шкварками, то-есть поджареннымъ говяжьимъ жиромъ.

36. Щи съ помидорами.

Варится бульонъ изъ грудинки, 3 фунта на 6 тарелокъ, съ кореньями, пряностами; 2 морковьями, 1 петрушкой, 1 луковицею, 2 лавровыми листьями и достаточнымъ количествомъ соли и тремя помидорами, разрѣзанными пополамъ. Когда помидоры совершенно разварились, мясо вынимается и бульонъ процѣживается чрезъ сито. Не задолго до обѣда въ бульонъ кладутъ мясо, полъ-кочна свѣжей капусты, разрѣзанной на довольно большіе куски, штукъ 6 средней величины картофеля, разрѣзаннаго на четыре части. Все это

варятъ до мягкости капусты, подправляютъ одною ложкою муки пшеничной, поджаренной въ ложкѣ коровьяго масла. Подъ конецъ кипѣнія прибавляютъ чайную чашку сладкой сметаны. Подавая на столъ, посыпаютъ мелкой зелени — укропа и петрушки.

37. Борщъ обыкновенный.

Въ 6 тарелкахъ воды варятъ 2 фунта коровьей грудинки, 1 фунтъ неособенно жирной копченой ветчины, 10 зеренъ чернаго перцу, 4 лавровыхъ листа и наръзанныя кусками: 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей. Бульонъ процѣживаютъ, снявъ часть жира. Затѣмъ въ бульонъ снова кладутъ грудинку, наръзанную порціонно, а ветчину, наръзанную небольшими ломтиками, полъ-кочна свѣжей капусты, наръзанной крупными кусками, 1^{1/2} стакана нашинкованной свеклы, подправляютъ 1 ложкой муки, поджаренной въ ложкѣ коровьяго масла, съ 1 изрубленною мелко луковицею. Когда вскипитъ, вливаютъ ренскаго уксуса до пріятной кислоты, даютъ еще разъ вскипѣть и подъ конецъ кипѣнія кладутъ чайную чашку сладкой сметаны.

38. Борщъ по-малороссійски.

Берутъ 6 тарелокъ бѣлаго кислаго квасу (суровцу) или рассолу отъ моченой свеклы; если тотъ и другой очень кислы, то пополамъ съ водою, кладутъ два фунта говядины и одинъ фунтъ копченой ветчины, одну морковь, одну петрушку, одну луковицу, 15 зеренъ чернаго перцу, три лавровыхъ листа и немного соли въ такомъ случаѣ, если ветчина не солонa; ставятъ на огонь, даютъ кипѣть, снимая накипь. Когда говядина нѣсколько уварится и бульонъ будетъ достаточно наварной, мясо и ветчину вынимаютъ. Первое разрѣзываютъ порціонно, а вторую — на небольшія ломтики и отставляютъ, а бульонъ процѣживаютъ, подправляютъ ложкою муки съ ложкою масла, даютъ вскипѣть и процѣживаютъ. Затѣмъ въ бульонъ кладутъ мясо, полъ-

кочна свѣжей капусты, наръзанной довольно большими кусками, $1\frac{1}{2}$ стакана нашинкованной свѣжей свеклы, 5 или 6 картофелинъ изръзанныхъ и варятъ до мягкости овощей.

подавая на столъ даютъ сладкую сметану. Къ борщу идуть пирожки съ гречневой кашей.

39. Борщъ по-польски.

Изъ 2 фунтовъ хорошей говядины и 1 фунта ветчины на 6 тарелокъ воды варится бульонъ съ прибавленіемъ: 1 моркови, 1 петрушки, 1 луковицы и 10 штукъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ. Когда бульонъ достаточно будетъ наварной, говядину вынимаютъ и рѣжутъ на порціи, а ветчину на мелкіе кусочки, а съ бульона снимаютъ жиръ и процѣживаютъ.

Отдѣльно вскипятить 2 тарелки разсола изъ квашеной свеклы, пекутъ двѣ или три свеклы не очищая ихъ. Затѣмъ очищаютъ и шинкуютъ въ количествѣ $2\frac{1}{2}$ стакана. Все это смѣшиваютъ съ бульономъ, кладутъ говядину, ветчину и штуки 4 жареныхъ, наръзанныхъ кусочками, сосисокъ и 1 стаканъ сметаны. Даютъ вскипѣть одинъ разъ и, подавая на столъ, посыпаютъ мелко изрубленнымъ укропомъ и петрушкою.

Къ этому борщу идетъ гречневая вчерашняя каша, поджаренная съ масломъ на сковородкѣ.

б) Постные супы и щи.

40. Супъ картофельный съ грибами.

Варится 6 тарелокъ бульона, съ кореньями: 2 морковьями, 1 петрушкою, 1 луковицей, 10 сушеными грибами и солью. Когда бульонъ готовъ, его процѣдить. Грибы нашинковать и положить въ бульонъ очищеннаго картофеля неполную глубокую тарелку, нашинкованные грибы и варить до мягкости картофеля, подправить супъ 1 ложкою муки, поджаренной въ ложкѣ подсолнечнаго масла. Часть картофеля растереть и положить въ бульонъ.

41. Супъ рисовый съ грибами.

Варится бульонъ изъ 8 сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, 1 моркови, 1 петрушки. Когда будетъ готовъ, грибы вынуть и нашинковать, а бульонъ процѣдить чрезъ сито. Его должно быть 6 глубокихъ тарелокъ. Не задолго до обѣда, въ бульонъ кладутъ два стакана отдѣльно свареннаго риса, 1 луковицу, поджаренную въ ложкѣ горчичнаго или подсолнечнаго масла, и нашинкованные грибы. Даютъ вскипѣть одинъ разъ и подаютъ на столъ.

42. Лапша съ грибами.

Варится 6 тарелокъ бульона съ 8 грибами, 1 морковью, одной петрушкой и достаточнымъ количествомъ соли. Бульонъ процѣдить черезъ сито, грибы нашинковать. Покуда варится бульонъ, дѣлается изъ лапши тѣсто изъ $1\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки, 1 ложки подсолнечнаго масла и сколько нужно воды. Вымѣсивъ такъ, чтобы тѣсто было крутое, его раскатываютъ, свертываютъ въ трубочки, шинкуютъ лапшу и разстилаютъ на кружкѣ. Не задолго предъ обѣдомъ кладутъ изготовленную лапшу въ бульонъ, подправляютъ 1 мелко изрубленную луковицею, въ 2 ложкахъ подсолнечнаго масла поджаренною, кладутъ нашинкованные грибы и даютъ вскипѣть одинъ или 2 раза.

43. Рыбный супъ.

Варится 6 тарелокъ бульона изъ кореньевъ: 2 моркови, 1 петрушки, 1 порея съ прибавленіемъ въ достаточномъ количествѣ соли, одной луковицы, разрѣзанной пополамъ. Процѣдивъ бульонъ, въ него кладутъ 3 фунта рыбы и 2 стакана отдѣльно сваренной перловой крупы и даютъ вскипѣть раза 2, прибавивъ во время кипѣнія 1 ложку подсолнечнаго масла. Въ сезонное время, подавая на столъ, посыпаютъ въ супъ мелко изрубленную петрушку и укропъ.

Такой супъ варится изъ всякой рыбы.

44. Супъ изъ налима.

Сварить 6 тарелокъ бульона изъ кореньевъ: 2 морковей, 1 петрушки, 1 луковицы, 10 зеренъ перцу, 3 лавровыхъ листовъ и достаточнаго количества соли, процѣдить чрезъ сито.

Отдѣльно отварить цѣликомъ одного налима, вѣсомъ въ 3 фунта, снять съ него кожу и мясо изрѣзать на небольшіе кусочки, вынуть кости, положить въ бульонъ съ одною изрѣзанною луковицею, однимъ кочешкомъ цвѣтной капусты и 2 стаканами отдѣльно свареннаго саго. Приготовленное такимъ образомъ одинъ разъ вскипятить и, подавая на столъ, посыпать мелко рубленной зелени, если она есть. Нѣкоторые потребители прибавляютъ къ супу 1 или 2 рюмки хересу, что придаетъ супу особенный вкусъ.

45. Супъ изъ осетровой головы.

Сварить бульонъ изъ 1 моркови, 1 петрушки, 2 лавровыхъ листовъ и 10 зеренъ перцу съ достаточнымъ количествомъ соли, процѣдить чрезъ сито. Его должно быть 6 глубокихъ тарелокъ. Въ процѣженный бульонъ положить осетровую голову, разрѣзанную на 2 части, варить до тѣхъ поръ, пока мясо отстанетъ отъ костей. Вынуть рыбу, кости отбросить, а мясо и хрящи снова положить въ процѣженный еще разъ бульонъ, прибавить одну ложку горчичнаго масла и одинъ стаканъ отдѣльно отваренной перловой крупы. Вскипятить одинъ разъ и подавать на столъ, посыпавъ мелко изрубленной зелени, если таковая найдется.

46. Супъ изъ сига.

Мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ горчичнаго масла и смѣшать съ 1 ложкою крупичатой муки. Эту смѣсь положить въ кастрюлю, налить водою въ количествѣ 6 тарелокъ и вскипятить. Затѣмъ положить 8

штукъ очищеннаго картофеля, наръзаннаго ломтиками и фунта 2 наръзаннаго кусками сига, варить до готовности на легкомъ огнѣ. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ положить въ супъ одинъ стаканъ отдѣльно сваренаго рису или перовой крупы. Если есть укропъ и петрушка посыпать.

47. Супъ пюре раковый.

Въ 6 тарелкахъ воды сварить 40 раковъ, положивъ туда пучекъ зеленого укропа; 1 большую, мелко изрубленную луковичу и немного соли, процѣдить чрезъ сито и бульонъ отставить. Раковые шейки очистить отъ скорлупы и положить въ бульонъ, въ которомъ варились раки. Оставшіеся ножки и спинки истолочь, протереть чрезъ густое сито, прибавивъ немного бульономъ. На ситѣ останутся скорлупки, которыя положить на сковороду, влить ложки 3 столовыхъ горчичнаго масла, поджарить до темнаго цвѣта, прибавить ложку пшеничной муки, размѣшать снова слегка поджарить, развести бульономъ раковымъ, вскипятить и процѣдить сквозъ густое сито. Предъ самымъ обѣдомъ въ бульонъ положить раковыя шейки, и приготовленное пюре подогрѣть, посыпать зелени и подавать.

48. Щи изъ кислой капусты съ грибами.

Въ 6 тарелкахъ воды сварить 10 сушеныхъ грибовъ съ кореньями: 2 морковью, 1 петрушкою, 1 луковичею, перцемъ солью и процѣдить. Покуда бульонъ будетъ вариться, взять одну луковичу, мелко изрубить и поджарить съ 2 ложками подсолнечнаго масла, всыпать на сковородку 3 стакана отжатой капусты и снова поджарить помѣшивая. Затѣмъ эту смѣсь положить въ грибной бульонъ, всыпать нашинкованные грибы и варить на небольшомъ огнѣ. Не задолго до обѣда, ложку крупичатой муки поджарить въ 1 ложкѣ подсолнечнаго масла и подправить щи. Подогрѣть и подавать на столъ.

49. Рыбныя щи съ грибами и маслинами.

Въ 6 тарелкахъ воды сварить 3 фунта рыбы съ одною перерѣзанною пополамъ луковицею, 10 зернами чернаго перцу, 3 лавровыми листьями и солью по вкусу. Когда рыба сварится, ее вынуть, а бульонъ процѣдить чрезъ сито, положить въ него 3 стакана кислой, выжатой капусты, 6 изломанныхъ, сухихъ, бѣлыхъ грибовъ, штукъ 20 хорошихъ маслинъ и варить на легкомъ огнѣ. Если значительно выкипитъ, прибавить кипяченой воды. Не задолго предъ обѣдомъ щи подправить ложкою крупчатой муки, положить кусками нарѣзанную рыбу, подогрѣть и подавать на столъ.

50. Щи изъ осетровой головы.

Въ кострюлю или горшокъ положить вымытую и разрубленную на 4 части осетровую голову, 2 небольшія очщенные луковицы, 1 петрушку, одну морковь изрѣзанная, 15 зеренъ перцу, достаточно соли, налить 6 тарелками воды и варить покуда рыбное мясо отдѣлится отъ костей и хрящей. Головизну вынуть, а бульонъ процѣдить чрезъ сито, положить въ него штукъ 10 грибовъ или штукъ 15 маслинъ и 3 стакана кислой, отжатой капусты, варить до готовности. Не задолго предъ обѣдомъ щи подправить одною ложкою подправочной муки, поджаренной, въ ложкѣ подсолнечнаго или горчичнаго масла, положить туда хрящи и рыбное мясо, подогрѣть и подавать на столъ.

51. Борщъ изъ карасей.

Сварить 6 тарелокъ бульона изъ одной моркови, одной петрушки, одной луковицы, 5 бѣлыхъ, сушеныхъ грибовъ, 3 лавровыхъ листьевъ, 10 зеренъ чернаго перцу, соли по вкусу и процѣдить чрезъ сито; положить въ него $\frac{1}{4}$ кочня свѣжей капусты, нарѣзанной крупными кусками и 2 стакана нашинкованной сырой свеклы, варить до готовности.

Тѣмъ временемъ поджарить въ постномъ маслѣ 6 штукъ очищенныхъ и обвалянныхъ въ муку карасей. Когда борщъ будетъ готовъ, положить туда караси, подправить крупичатой мукой, всыпать нашинкованные грибы, подогрѣть и подавать на столъ.

52. Рыбная солянка.

3 фунта осетрины или другой крупной рыбы, сварить въ 6 тарелкахъ воды, съ 1 луковицею, съ 1 петрушкою, 2 морковьями, солью и 3 лавровыми листьями. Когда рыба уварится, ее вынуть, наръзать ломтиками и оставить, а бульонъ процѣдить черезъ сито.

Одну ложку пшеничной муки поджарить въ ложкѣ постнаго масла, а въ другой сковородѣ поджарить 1 мелкоизрубленную луковицу въ ложкѣ постнаго масла, смѣшать съ мукою, развести 2 стаканами огуречнаго рассола и влить въ бульонъ. Туда же положить 10 оливокъ, 1 рюмку каперцевъ, 2 соленыхъ огурца, вскипятить раза два. Не задолго предъ обѣдомъ положить рыбу, подогрѣть и подавая на столъ, посыпать зелени, если таковая имѣется.

53. У х а.

Въ 6 тарелкахъ воды сварить 3 фунта ершей съ 2 морковьями, 1 петрушкой, перцемъ (10 зеренъ), 1 луковицей и солью. Полученный бульонъ процѣдить, оттянуть бѣлками или икрою. Затѣмъ положить наръзанную кусками рыбу: сига, осетрину, налима и проч. и сварить до готовности, положивъ подъ конецъ кипѣнія ломтика 3 лимона. Подавая на столъ, посыпать мелко изрубленную зелень: петрушку, укропъ, если таковыя имѣются. Къ ухѣ подается рыбная кулебяка.

54. Стерляжья уха съ шампанскимъ.

Сварить три фунта мелкой [рыбы: окуней, ершей, налимовъ, сига, въ 6 тарелкахъ воды, съ 1 петрушкой, 1 морковью, 1 пореемъ, 10 зернами черного перцу и достаточнымъ количествомъ соли. Полученный бульонъ оттянуть икрою и процѣдить. Когда бульонъ остынетъ, въ него прибавить 1 стаканъ холодной воды и кусками нарѣзанной 3 фунта стерляди свѣжей, варить полчаса, снимая пѣну. Когда стерлядь достаточно уварится, уху вливаютъ въ суповую чашку, куда предварительно кладутъ 3 ломтика лимона очищеннаго отъ цедры и зеренъ, а вмѣсто лимона можно влить чайный стаканъ шампанскаго подъ конецъ послѣдняго кипѣнія. Подавая уху на столъ, суповую чашку не слѣдуетъ покрывать крышкою. Если въ уху подливается шампанское, тогда не слѣдуетъ подливать стаканъ холодной воды.

Къ такой ухѣ подается кулебяка изъ рыбы везиги пополамъ съ риоомъ.

Примѣчаніе. Всякую уху можно варить, употребляя вмѣсто бульона изъ мелкой рыбы, бульонъ изъ курицы или говяжій, съ котораго снимается жиръ. Такая уха даже вкуснѣе, но она будетъ не постная.

55. Ботвинья.

1 фунтъ щавелю, промытаго въ холодной водѣ, варится въ достаточномъ количествѣ воды до совершенной мягкости и протирается чрезъ густое сито. Полученное пюре кладутъ въ суповую чашку, наливаютъ 6 глубокихъ тарелокъ домашнего кислаго квасу, или кислыхъ пѣй и кладутъ 3 нарѣзанныхъ мелкими кусочками, очищенныхъ свѣжихъ огурцовъ, зеленого луку, укропу, осетрины или бѣлуги свѣжей, сваренной отдѣльно въ соленой водѣ и нарѣзанной небольшими кусочками, штукъ 40 раковыхъ шеекъ и соли по вкусу.

Къ ботвиньѣ отдѣльно подается мелкій сахаръ и тертый хрѣнъ, что нѣкоторые потребители любятъ. Вмѣсто отварной осетрины или бѣлуги, къ ботвиньѣ очень идетъ хорошій осетровый балыкъ. Въ лѣтнее жаркое время въ суповую чашку съ ботвиньей кладутъ ледъ.

56. Раковый холодецъ.

Это кушанье очень пріятное лѣтомъ, готовится очень просто. Отвариваютъ штукъ сорокъ и болѣе раковъ въ соленой водѣ, очищаютъ отъ скорлупы шейки, не отрывая ихъ отъ туловища и снимаютъ верхнюю часть туловищной скорлупы. Приготовленные такимъ образомъ раки кладутъ на блюдо шейками внутрь, а ножками такъ, чтобы они выходили за борть блюда вершка на полтора.

Въ суповую чашку наливаютъ сколько нужно по количеству обѣдающихъ домашняго кислаго квасу, мелко изрубленнаго укропу, петрушки и достаточное количество соли и кусокъ льду. То и другое подаютъ отдѣльно.

57. Постная окрошка.

3 фунта осетрины свѣжей, бѣлуги или судака, нарѣзать небольшими кусочками, посолить немного и обжарить въ постномъ маслѣ, выбрать по возможности кости, если употребляется для окрошки костистая рыба. Вся эта пропорція кладется въ суповую чашку, наливается 6 тарелками кислаго домашняго квасу или кислыхъ щей, кладется три очищенныхъ, мелко нарѣзанныхъ свѣжихъ огурцовъ, 2 стакана зеленого, мелко нарѣзаннаго луку, щепоть укропа и петрушки, достаточное количество соли и кусокъ льда.

58. Постная окрошка другимъ манеромъ.

Очистить и нарѣзать огурцовъ свѣжихъ, а зимою соленыхъ, маринованныхъ грибовъ, моченыхъ яблокъ, маринованныхъ вишней, вареной картофели, свеклы и бобовъ. Все это положить въ суповую чашку. Передъ самымъ обѣдомъ приготовить соусъ изъ 1 чайной ложечки сухой горчицы, соли и двухъ чайныхъ ложекъ прованскаго масла, влить въ суповую чашку и развести 6 тарелками домашняго кислаго квасу или кислыхъ щей, посолить, поперчить. Если есть зеленый лукъ, то всыпать 1 стаканъ, мелко порѣзавъ его, а также по чайной ложечкѣ укропа и петрушки. Подавая на столъ, положить кусокъ льда.

ОТДѢЛЪ ВТОРОИ.

а) Мясные соусы.

59. Разварная говядина подъ кисло-сладкимъ соусомъ.

Разварная говядина, вынутая изъ супу или шей, нарѣзывается порціями на два или три куса больше обѣдающихъ персонъ, на тотъ случай, если кто-либо изъ обѣдающихъ пожелаетъ скушать второй кусокъ. Порціи кладутся на блюдо и обливаются слѣдующимъ соусомъ: испечь 2 или 3 луковицы въ шелухѣ, очистивъ ихъ нарѣзать мелкими кусочками, поджарить въ одной полной столовой ложкѣ масла, всыпать 1 столовую ложку поджаренной муки, размѣшать хорошенько, развести 2 стаканами бульона, всыпать сахару, влить уксусу и лимоннаго соку до пріятно сладко-кислаго вкуса, вскипятить нѣсколько разъ и облить говядину.

60. Говядина були.

Разварную говядину съ жиркомъ изрѣзать на порціи, положить на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку муки и коровьяго масла растереть и развести 2 стаканами горячаго бульона прибавить $\frac{1}{2}$ стакана ренскаго уксуса и вскипятить одинъ разъ. Передъ обѣдомъ въ эту жидкость всыпать одну чайную чашку тертаго хрѣна, подогрѣть, но не кипятить, и обливъ говядину, подавать на столъ.

61. Разварная говядина подъ огуречнымъ соусомъ.

Нарѣзавъ порціи изъ хорошей разварной говядины, вынутой изъ супа положить на блюдо и облить такимъ соусомъ, 1 столовую ложку пшеничной муки и одну чайную ложку мелко-изрубленнаго зеленого укропа положить въ предварительно растопленное на сковородѣ масло, въ количествѣ 1 столовой ложки, размѣшать, поставить на огонь и поджарить, развести 2 стаканами мясного бульона, $\frac{1}{2}$ стакана огуречнаго разсола, положить въ эту смѣсь штуки 3 средней величины соленыхъ огурцовъ, очищенныхъ и мелкими кусочками нарѣзанныхъ, вскипятить и облить говядину, подавая на столъ.

62. Говядина подъ шведскимъ соусомъ.

Разварную говядину, нѣсколько жирную, разрѣзать на порціи, положить на блюдо и облить предъ самымъ обѣдомъ соусомъ, приготовленнымъ такъ: мелко изрубить одну большую, очищенную отъ шелухи луковицу, поджарить на сковородѣ въ 1 ложкѣ коровьяго масла, смѣшать съ ложкою крупчатой муки и снова поджарить, развести въ 1 стаканѣ бульона, влить 1 стаканъ сметаны, вбить два сырыхъ желтка, вымѣшать, посолить и вскипятить одинъ разъ. Обливъ этимъ соусомъ говядину, положенную въ кострюльной крышкѣ, предъ обѣдомъ посыпать сверху натертымъ голландскимъ или мещерскимъ сыромъ и поставить въ духовую печь, чтобы слегка подрумянилось.

63. Разварная говядина по-польски.

Вынувъ говядину изъ бульона, въ которомъ она варилась, разрѣзать на порціи и подавать на второе блюдо подъ такимъ соусомъ: отварить штукъ 15 или 20 раковъ въ соленой водѣ, шейки и ножки очистить и отставить, скорлупу мелко

истолочь, поджарить на сковородкѣ съ достаточнымъ количествомъ коровьяго масла, развести бульономъ и процѣдить; ложку муки отдѣльно поджаренной съ ложкою коровьяго масла, смѣшать съ предыдущею смѣсью, влить туда $\frac{1}{2}$ чайной чашки сметаны, положить 3 ломтика лимона, очищенного отъ цедры и зеренъ, вскипятить одинъ разъ, и облить говядину, обложенную раковыми шейками и сверху посыпать, если есть, щепотью мелко изрубленного укропа и петрушки.

64. Разварная говядина подъ соусомъ изъ помидоровъ.

Покуда варится бульонъ изъ хорошей говядины съ жиромъ, готовится слѣдующій соусъ: 4 помидора разрѣзать, каждый по поламъ, поджарить въ $1\frac{1}{2}$ ложки коровьяго масла, подливая понемногу бульона. Когда помидоры достаточно прожарятся, ихъ протереть чрезъ сито. Это пюре смѣшать съ ложкою коровьяго масла и ложкою пшеничной муки, такъ чтобы жидкость была не особенно жидка, посолить и вскипятить. Изъ супа или бульона вынуть говядину, горячую разрѣзать на порціи, облить соусомъ и подавать на столъ.

65. Разварная говядина по-еврейски.

Хорошая говядина, изъ которой сваренъ супъ, рѣжется на порціи, по количеству обѣдающихъ персонъ, предъ самымъ обѣдомъ, т.-е., чтобы она была въ горячемъ видѣ и обливается такимъ соусомъ, приготовленнымъ раньше: 6 луковицъ средней величины, чего будетъ достаточно для 6 или 8 порцій говядины, развариваются до мягкости въ небольшомъ количествѣ воды, протираются чрезъ сито и смѣшиваются съ 1 стаканомъ бульона, съ прибавленіемъ немного соли. Къ этой смѣси прибавляется одна столовая ложка муки, поджаренная съ ложкою коровьяго масла. Прибавить чайную ложку тмину, 1 стаканъ бульона и немного сахару, вскипятить одинъ разъ.

66. Разварная говядина подъ соусомъ изъ шампиньоновъ.

Довольно жирный кусокъ говядины, варившійся въ супѣ, вынимается, изрѣзывается на порціи и обливается слѣдующимъ соусомъ: штукъ 6 или 7 свѣжихъ шампиньоновъ, средней величины, очистить, вымыть въ холодной водѣ, положить въ небольшую кастрюлю, налить полстакана бульона, положить 2 чайныхъ ложечки коровьяго масла и вскипятить. Затѣмъ шампиньоны вынуть, изрѣзать помельче и снова положить въ кастрюлю; 1 ложку муки съ одною ложкою масла поджарить на сковородкѣ, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами бульона, вскипятить. Смѣшавъ то и другое, достаточно посолить, прибавить $\frac{1}{2}$ чайной чашки сметаны и опять вскипятить.

67. Разварная говядина по-англійски.

Мелко изрубленную луковицу поджарить съ одною ложкой коровьяго масла, прибавивъ подъ конецъ щепотъ изрубленнаго укропа и петрушки, остудить и смѣшать съ 3 сырыми яйцами. Въ эту смѣсь хорошенько обмакнуть говядину вынутую изъ супа и нарѣзанную порціями, положить на сковороду, смазанную коровьимъ масломъ, посыпать сухарями изъ бѣлаго хлѣба и поставить въ духовую печь, чтобы подрумянилась. Пока говядина будетъ въ печи, приготовить соусъ и, обливъ говядину, положенную на блюдо, подавать на столъ: 3 кусочка сахару поджечь на сковородкѣ, развести ложкою воды, влить въ кастрюльку, куда прибавить стаканъ бульона, ложку коровьяго масла, 2 чайныхъ ложки сухого порошка горчицы, 2 столовыхъ ложки не крѣпкаго уксуса, а если крѣпкій, то одну, вскипятить одинъ разъ.

68. Разварная говядина съ макаронами.

Сваривъ 1 ф. макаронъ въ соленой водѣ, обложить ими говядину, вынутую изъ супа и нарѣзанную порціями; облить растопленнымъ чухонскимъ масломъ въ количествѣ 3 сто-

ловыхъ ложекъ, обсыпать 2 столовыми ложками натертаго, остраго сыра, а сверху сухарями, поставить въ духовую печь, чтобы слегка поджарились и подавать на столъ.

69. Б и г о с ъ.

Говядину, вынутую изъ супа, изрѣзать мелкими кусочками и отставить. На дно кострюли положить кусочками рѣзаннаго свиного сала $\frac{1}{4}$ фунта, поджарить слегка и положить 2 фунта кислой капусты, отжатой отъ рассола, а сверхъ капусты еще $\frac{1}{4}$ фунта сала, влить стаканъ бульона, накрыть кострюлю крышкою и затушить. Когда капуста на половину будетъ готова, всыпать раньше приготовленное мясо, смѣшать, положить 2 чайныхъ ложечки муки пшеничной, поджаренной въ коровьемъ маслѣ съ одною мелко изрубленною луковицею, посыпать перцемъ мелкимъ, посолить немного, вымѣшать и снова тушить, пока капуста будетъ мягка.

70. Бефъ Строгоновъ.

$2\frac{1}{2}$ фунта филея изрѣзать на мелкіе кусочки, посолить, поперчить, обжарить въ коровьемъ маслѣ. Не задолго предъ обѣдомъ, взять 3 чайныхъ ложки сливочнаго масла и ложку столовую пшеничной муки, поджарить на сковородкѣ, развести 2 стаканами бульона, прибавить чайную ложечку сарептской сухой горчицы, размѣшать и вскипятить одинъ разъ. Подъ конецъ кипѣнія всыпать раньше приготовленную говядину и вскипятить второй разъ. Подавая на столъ, облить одною чайной чашкой хорошей сладкой сметаны.

71. Ростбифъ.

Берется жирный кусокъ мяса отъ толстаго филея съ костью, величиною, глядя по количеству персонъ. Вымывъ его въ холодной водѣ, обливають растопленнымъ коровьимъ масломъ,

достаточно солить, кладутъ на протвень и ставятъ на два часа въ духовой шкафъ, или въ горячую печь, такой температуры, какая нужна для печенія хлѣба. Мясо должно нѣсколько разъ переворачивать съ боку на бокъ, поливая сытнѣе собственнымъ сокомъ. Предъ обѣдомъ ростбифъ вынуть, нарѣзать порціями, не снимая ихъ съ куска, огарнировать жаренымъ картофелемъ, отварною цвѣтной капустой, земляными грушами, морковью и зеленымъ англійскимъ горошкомъ. Подливку изъ-подъ ростбифа можно подавать отдѣльно.

72. Говядина по-итальянски.

3 фунта мягкой говядины изрѣзать на порціи, толщиною въ поперечный палецъ, отбить скалкою, посолить, смазать 2 ложками коровьяго масла, сложить одинъ кусокъ на другой въ кострюлѣ и слегка поджаривать съ мелко изрубленною луковицею, петрушкою и морковью, нарѣзанными кусками. Вынувъ изъ кострюли каждый кусокъ отдѣльно, обвалять въ сухаряхъ изъ 1 французской булки, куда прибавлено щепоть мелкаго перцу; затѣмъ снова сложить въ ту-же кострюлю, подлить стаканъ бульона, ложку лимоннаго сока, покрыть крышкою и снова тушить до мягкости говядины. Наконецъ, обсыпать немного мукою, облить чайною чашкою хорошей сметаны, положить капорцевъ 1 столовую ложку, штукъ 8 оливокъ, поставить кострюлю, покрывъ крышкою, на плиту, не болѣе, какъ на четверть часа. Это дѣлается предъ самымъ обѣдомъ, чтобы было горячо. Выложивъ говядину на блюдо, облить собственнымъ соусомъ и подавать.

73. Голубцы.

Вынувъ изъ бульона или супу разварную говядину, изрубить, какъ на котлеты, смѣшать съ 1 стаканомъ рассыпчатаго, отдѣльно свареннаго риса, посолить, поперчить и вымѣшать хорошенько. Этотъ фаршъ завернуть въ капустные листы, величиною въ три квадратныхъ вершка, которые сначала обдать кипяткомъ. На каждый голубецъ достаточно

брать 2 ложки столовыхъ фарша. Перевязавъ на-крестъ нитками каждый голубецъ, поджарить въ достаточномъ количествѣ коровьяго масла. Подавая на столъ ихъ выложить на блюдо и облить стаканомъ хорошей сметаны. Можно также, вмѣсто сметаны, приготовить такой соусъ: 5 штукъ зрѣлыхъ помидоровъ сварить до мягкости, протереть чрезъ сито, смѣшать съ 1 столовою ложкою коровьяго масла, 2 стаканами бульона, 1 столовою ложкою лимоннаго сока, 2 чайными ложечками мелкаго сахару и вскипятить, помѣшивая, раза два.

74. Говядина по-румынски.

Кусокъ мягкой говядины отъ края въ 2½ или три фунта разбить деревяннымъ молоткомъ въ лепешку, величиною въ мелкую тарелку, посолить, поперчить и отставить. Между тѣмъ приготовить яичницу изъ 6 яицъ съ ветчиною, нарѣзанною мелко и мелко изрубленнымъ лукомъ, 1 столовой ложкой и ½ столовой ложки укропа. Когда яичница будетъ жариться, ее мѣшать. Выложивъ этотъ фаршъ на приготовленную говядину, завернуть, перевязать въ нѣсколькихъ мѣстахъ нитками положить на протвень и поджарить въ маслѣ, переворачивая съ боку на бокъ нѣсколько разъ. Подавая на столъ, разрѣзать на куски поперечно и облить такимъ соусомъ: штукъ 5 зрѣлыхъ помидоровъ перерѣзать пополамъ, положить въ кастрюлю съ 1 ложкою коровьяго масла и загушить, подливая понемногу бульона; затѣмъ протереть чрезъ сито, прибавить по одной столовой ложкѣ муки, масла чухонскаго и мелкаго сахару, развести бульономъ, въ количествѣ полутора стакана и вскипятить, постоянно мѣшая.

75. Говядина паровая.

3 фунта филея обмыть въ холодной водѣ, побить деревяннымъ молоткомъ, посолить, поперчить, нашпиговать шпикомъ и, положивъ въ кастрюлю, смазанную коровьимъ мас-

ломъ, покрыть крышкою и поставить на плиту на $\frac{1}{4}$ часа. Затѣмъ положить въ кострюлю, 1 луковицу, 2 моркову, 1 петрушку, 5 штукъ картофеля мелко наръзанныхъ. 3 головки цвѣтной капусты и полную столовую ложку коровьяго масла. Покрывъ кострюлю плотно крышкою, поставить въ другую, большей величины кострюлю и въ послѣднюю налить кипятку столько, чтобы внутри стоящая кострюля была покрыта водою по самую крышку, поставить на плиту и варить часа три, подливая въ большую кострюлю воды, по мѣрѣ выкипанія. Подавая на столъ, говядину изрѣзать порціями и облить собственнымъ соусомъ.

75. Паровая говядина иначе.

Кусокъ филея въ 3 фунта ополоснуть въ холодной водѣ, нашпиковать шпикомъ, посолить, поперчить, положить въ кострюлю, обложить мелко наръзанными кореньями: 1 луковицу, 1 петрушку, 2 моркови, прибавить нашинкованной цедры отъ двухъ кусочковъ лимона, взить 2 столовыхъ ложки ренскаго уксуса и 1 стаканъ бѣлаго вина, покрыть плотно крышкою, поставить въ другую, большую кострюлю, наполнить ее кипяткомъ настолько, чтобы первая кострюля была покрыта водою по самую крышку поставивъ на плиту, варить часа три на легкомъ огнѣ. Затѣмъ говядину вынуть, обжарить въ 2 столовыхъ ложкахъ коровьяго масла, изрѣзать на порціи, положить на блюдо и облить собственнымъ соусомъ, процѣдивъ его предварительно чрезъ ситко.

77. Зразы подъ свекольнымъ соусомъ.

3 фунта филейной говядины ополоснуть въ холодной водѣ, вырѣзать 6 широкихъ ломтей, толщиною, въ поперечный палецъ, отбить ихъ деревяннымъ молоткомъ, посолить достаточно, слегка поперчить и отставить, а тѣмъ временемъ приготовить фаршъ. Оставшуюся часть говядины мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавивъ двѣ столовыхъ ложки наръзаннаго говяжьяго жира; къ этой массѣ прибавить: 2

сырыхъ яйца, 1 чайную чашку мякоти французской булки; размѣшавъ, положить по 2 столовыхъ ложки на говяжьи пластинки, завернуть, обвязать нитками, сложить въ кострюлю, смазанную предварительно коровьимъ масломъ и обжарить, подливая $\frac{1}{2}$ стакана бульона.

78. Зразы другимъ манеромъ.

Приготовить изъ филейной говядины пластинки, какъ въ № 78, посолить, поперчить и отставить въ сторону пока приготовится фаршъ слѣдующимъ манеромъ: поджарить 2 мелко изрубленныя луковицы съ столовою ложкою коровьяго масла. Этотъ соусъ смѣшать съ 1 стаканомъ мякоти чернаго хлѣба, растереть, прибавить 6 штукъ отваренныхъ, мелко изрубленныхъ бѣлыхъ грибовъ, а еще лучше шампиньоновъ и одно сырое яйцо. Размѣшавъ все это хорошенько, завернуть въ пластинки мяса, обвязать нитками, обвалить въ мукѣ, сложить въ кострюлю въ растопленное масло, покрыть крышкою и тушить на легкомъ огнѣ часа 2, подливая бульона. Когда зразы поджарятся, ихъ вынуть, облить соусомъ, прибавивъ къ нему полстакана сметаны и столько же бульона и вскипятить одинъ разъ.

79. Цвибель-клопсъ.

Изъ 2 фунтовъ говядины вырѣзать 6 или 7 не толстыхъ порцій, побить хорошенько деревяннымъ молоткомъ, посолить и отставить. Взять небольшую кострюлю, смазать дно ея посытнѣе коровьимъ масломъ, положить зеренъ 20 чернаго перцу, 3 лавровыхъ листа, наконецъ класть ломти говядины, посыпая ихъ по-слоино мукою и мелко-изрубленнымъ рѣпчатымъ лукомъ, подливъ 2 ложки воды, накрыть кострюлю крышкою и тушить до готовности, подливая отъ времени до времени по столовой ложкѣ бульона. Не задолго до окончанія тушенія, влить $\frac{1}{2}$ стакана хорошей сметаны. Подавая на столъ, говядину выложить на блюдо, обложить горячимъ, отвареннымъ и очищеннымъ картофелемъ и облить собственнымъ соусомъ.

80. Бычачій языкъ подъ соусомъ.

Сварить цѣльный бычачій языкъ съ кореньями, пряно-
стями, 2 морковьями, 1 петрушкою, 1 луковицею и достаточ-
нымъ количествомъ соли до мягкости, вырѣзать 6 или 8
порцій, дѣлая разрѣзы нѣ-
сколько наискось поперекъ язы-
ка. Покуда варится языкъ сдѣ-
лать, для него такой соусъ:
взять 2 стакана зеленого го-
рошка, налить водою и варить
до мягкости, посоливъ немно-
го. Когда горошекъ сварится, его положить въ кострюльку,
налить полстакана воды, въ которой онъ варился, положить
4 кусочка сахара, 1 ложку муки и 1 ложку масла, поста-
вить на плиту и, постоянно помѣшивая, вскипятить одинъ
разъ: сложивъ языкъ къ одному краю блюда, съ другой сто-
роны выложить горошекъ.



Бычачій языкъ.

81. Языкъ подъ картофельнымъ пюре.

Сварить, изрѣзать бычачій языкъ, какъ № 81 и приго-
товить для него пюре изъ картофеля, слѣдующимъ манеромъ:
сварить въ соленой водѣ штукъ 10 или 15 картофеля до со-
вершенной мягкости; вынуть, протереть. чрезъ сито, поло-
жить 2 столовыхъ ложки масла, влить полтора стакана мо-
лока, сложить въ кострюльку и поставивъ на плиту, подо-
грѣть, но не доводить до кипѣнія. Подавая на столъ, пор-
ціи языка сложить къ одной сторонѣ блюда а пюре къ дру-
гой. Если же блюдо круглое, то пюре выложить на средину
блюда, а по краямъ разложить языкъ.

82. Почки въ мадерѣ.

Сварить почки въ соленой водѣ съ кореньями и пряно-
стями: 2 морковьями, 1 петрушкою, 1 луковицею, изрѣзать

на небольшіе кусочки и отставить. Приготовить для нихъ такой соусъ: въ ложкѣ коровьяго масла поджарить одну мелко изрубленную луковицу, смѣшать съ одною ложкою муки и еще одинъ разъ поджарить, влить полстакана бульона, посолить, размѣшать, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, слить въ кастрюлю, всыпать почки и, покрывъ крышкою, тушить часа 3 на легкомъ огнѣ. Если жидкость сильно выкипаетъ, подлить въ два раза съ полстакана бульона. На столъ подавать въ кастрюлѣ.

83. Почки по-русски.

Приготовить почки, какъ сказано въ № 83. Покуда онѣ будутъ вариться, приготовить слѣдующій соусъ: въ ложкѣ коровьяго масла поджарить 1 мелко изрубленную луковицу, смѣшать съ ложкою пшеничной муки и снова поджарить положить одну чайную чашку хорошей сметаны, влить 2 стакана бульона и размѣшать. Положивъ приготовленные почки въ кастрюлю, нарѣзать сырого очищеннаго картофеля штукъ 6, залить приготовленнымъ соусомъ, накрыть кастрюлю крышкою и тушить на легкомъ огнѣ часа три.

84. Воловій рубецъ подъ соусомъ по-польски.

Половину воловьего рубца вымыть въ нѣсколькихъ водахъ до тѣхъ поръ, пока отъ него не будетъ никакого запаха. Затѣмъ сварить его въ соленой водѣ и, вынувъ, еще разъ промыть въ холодной водѣ; затѣмъ нашинковать, какъ лапшу и отставивъ, приготовить соусъ: 2 мелко изрубленные луковицы поджарить въ 2 ложкахъ коровьяго масла, смѣшать съ 2 стаканами сладкой сметены, всыпать 1 столовую ложку муки, вымѣшать, всыпать лапшу изъ рубца посолить и вскипятить одинъ разъ въ кастрюлѣ; затѣмъ переложить въ крышку отъ кастрюли, посыпать сверху сухарями пополамъ съ тертымъ сыромъ и поставить въ духовой шкафъ, чтобы подрумянилось. На столъ подавать въ крылѣхъ, поставивъ послѣднюю на блюдо.

Примѣчаніе: Кострюльная крышка предъ тѣмъ, какъ въ нее будутъ класть смѣсъ, должна быть посытнѣе смазана внутри сливочнымъ масломъ.

85. Телячья грудинка подъ бѣлымъ соусомъ.

3 фунта телячьей грудинки разрѣзать на 6 или 8 кусковъ, ополоснуть въ холодной водѣ, сложить въ кострюлю, налить достаточно водою, посолить и вскипятить одинъ разъ; затѣмъ вынуть, ополоснуть въ холодной водѣ, налить тѣмъ же, процѣженнымъ бульономъ, положить кореньевъ, пряностей и варить до мягкости; затѣмъ снять мясо съ костей, прокипятить его одинъ разъ въ соусѣ, приготовленномъ такимъ манеромъ: 2 столовыхъ ложки пшеничной муки вскипятить въ 2 ложкахъ коровьяго масла, прибавить чайную чашку сладкой сметаны, развести 3 стаканами бульона, въ которомъ варилась телятина посолить и вскипятить раза два.

подавая на столъ, посыпать зеленью.

Примѣчаніе. Въ этотъ соусъ можно положить кусочка 3 лимона, а также немного сахара.

86. Телячья грудинка подъ краснымъ соусомъ.

3 фунта телячьей грудинки ополоснуть въ холодной водѣ, перерубить въ нѣсколькихъ мѣстахъ кости, сложить въ кострюлю, налить 6 стаканами воды, достаточно посолить и сварить; затѣмъ вынувъ ее, снова ополоснуть въ холодной водѣ, сложить въ ту же кострюлю, оставивъ въ ней половину бульона, куда влить 2 столовыхъ ложки ренскаго уксуса, положить средней величины луковицу, разрѣзанную на нѣсколько частей, 3 ломтика лимона безъ цедры, 4 лавровыхъ листа, поставить въ духовую печь и варить до мягкости грудинки. Затѣмъ грудинку вынуть, выбрать кости и хрящи, разрѣзать мясо на продолговатые куски, смазать каждый кусокъ яйцомъ, обвалить въ тертыхъ сухаряхъ, поджарить въ маслѣ на сковородкѣ и выложить на блюдо. Въ

соусъ положижь ложку поджареной муки, развести 2 стаканами бульона, въ которомъ варилась телятина, всыпать ложку столовую мелкаго сахару и еще два кусочка подожженного сахару, вскипятить и процѣдить чрезъ сито; наконецъ положить 1 стаканъ промытаго кишмишу и штукъ 6 хорошаго чернослива и еще одинъ разъ вскипятить. Подавая на столъ, этимъ соусомъ облить грудинку.

87. Телятина подъ бешемелью.

Жареную телятину, оставшуюся отъ вчерашняго дня, нарѣзать небольшими плоскими кусочками, въ такомъ количествѣ, чтобы хватило обѣдающимъ, положимъ 2 фунта, сложить ее въ кострюльную крышку, облить слѣдующимъ соусомъ: 3 ложки муки вскипятить съ 2 столовыми ложками коровьяго масла, всыпать 3 столовыхъ ложки мелко истертаго остраго сыру; влить чайную чашку сметаны, вскипятить, залить телятину, сложенную въ крышку, сверху смазать взбитымъ сырымъ яйцомъ, присыпать тертымъ сыромъ и поставить въ духовой шкафъ, или горячую печь. На столъ подавать, не вынимая изъ крышки, а послѣднюю поставить на блюдо.

88. Телячья головка подъ бѣлымъ соусомъ.

Снявъ кожу съ телячьей головки, ее разрубить по длинѣ. вынуть мозги, сложить въ кострюлю, налить водою, чтобы она совсѣмъ покрыла куски головки, положить кореньевъ, посолить и варить до тѣхъ поръ, пока мясо будетъ отдѣляться отъ костей; затѣмъ вынуть изъ бульона, мясо снять съ костей, изрѣзать продолговатыми ломтиками, отставить и приготовить такой соусъ: 2 столовыхъ ложки пшеничной муки вскипятить въ 2 ложкахъ коровьяго масла, развести 2 стаканами бульона, въ которомъ варилось головка, вскипятить одинъ разъ, всыпать столовую ложку мелкаго сахару, положить 3 ломтика лимона безъ цедры и зеренъ, влить 1 чайную чашку хорошей сметаны, вскипятить и про-

цѣдить чрезъ сито. Наконецъ въ соусъ положить 2 столовыхъ ложки капорцевъ, штукъ 6 оливокъ, изрѣзанную головку, вскипятить 2 раза и, выложивъ на блюдо, подавать на столъ.

89. Фрикасе изъ телячьей грудинки.

3 фунта телячьей грудинки ополоснуть въ холодной водѣ, разрубить въ нѣсколькихъ мѣстахъ кости и хрящи, сложить въ кострюлю или горшокъ, налить водою столько, чтобы она покрыла грудинку, посолить и варить до тѣхъ поръ, пока мясо будетъ мягко. Вынувъ кости и хрящи, мясо разрѣзать на куски и отставить. Приготовить соусъ такимъ манеромъ: 1 ложку крупичатой муки поджарить въ 1 столовой ложкѣ коровьяго масла, развести 2 стаканами бульона, въ которомъ варилась телятина, положить ломтика 3 лимона безъ цедры и зеренъ, вскипятить, процѣдить, всыпать по чайной ложечкѣ мелко изрубленнаго зеленаго укропа и петрушки, взбить 2 сырыхъ желтка, размѣшать и подогрѣть, но не доводить до кипѣнія, постоянно помѣшивая. Когда соусъ будетъ готовъ, тогда разложить куски телячьей головки на блюдъ, облить соусомъ и обложить рисомъ, свареннымъ въ бульонѣ, который сначала подправитъ сливочнымъ масломъ и слегка посолить.

90. Пловъ изъ телятины.

Отварить 2 стакана рису въ достаточномъ количествѣ воды, откинуть на рѣшето, облить холодною водою и отставить. Приготовить соусъ такимъ манеромъ: 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ коровьяго масла, всыпать дрѣ чайныхъ ложки съ верхомъ пшеничной муки, размѣшать, влить чайную чашку сметаны и 2 стакана бульона, въ которомъ варилась телятина, вскипятить, процѣдить; смѣшать съ 3 фунтами мелко нарѣзанной вареной телятины, еще разъ вскипятить; наконецъ прибавить приготовленный рисъ и поставить въ кострюлѣ въ духовую печь на $\frac{1}{4}$ часа.

91. Телятина по молдовански.

Приготовить 2 фунта тѣста, какъ-бы на лапшу, изрѣзать на квадратики, величиною въ вершокъ и оставить разложенными на кружкѣ. Тѣмъ временемъ отварить 2 фунта мягкой части телятины, изрѣзать ее на кусочки и загушить ее съ 2 ложками коровьяго масла, 1 мелко изрубленною луковицею, 1 чайною ложечкою укропа зеленого. Затѣмъ взбить одно сырое яйцо съ чайною чашкой сметаны, обмакнуть въ эту смѣсь тѣсто и складывать въ кострюлю, смазанную масломъ по-слоино, телятину и тѣсто, поливая слегка остатками того и другого соуса. Кострюлю поставить въ духовой шкафъ на полчаса и, выложивъ на блюдо, подавать на столъ.

92. Телячьи ножки съ картофельнымъ пюре.

Сварить, сколько нужно по числу обѣдающихъ, телячьихъ ножекъ (6 или 8), въ соленой водѣ до надлежащей мягкости, отдѣлить кости, а мясо обмакнуть въ сбитый желтокъ, обвалять въ сухаряхъ изъ бѣлаго хлѣба, поджарить на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ. Подавая на столъ, разложить на блюдо къ одной сторонѣ, а съ другой стороны выложить картофельное пюре, приготовленное такимъ mannerомъ: сварить штукъ 10 или 15 очищеннаго картофеля въ соленой водѣ до мягкости; протереть чрезъ рѣшето, развести 2 стаканами молока, взбить два желтка. положить 2 столовыхъ ложки масла, посолить, если не солоно, а кто любитъ всыпать 1 столовую ложку мелкаго сахару, смѣшать хорошенько въ кострюлѣ, поставить на огонь и вскипятить, постоянно помѣшивая, одинъ разъ.

93. Телячьи ножки подъ инымъ соусомъ.

5 или 6 телячьихъ ножекъ отварить до мягкости въ соленой водѣ, выбрать кости, а мясо смазать взбитымъ желт-

комъ, обвалять въ сухаряхъ, поджарить на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ. Приготовить слѣдующій соусъ: взять 2 стакана бульона, въ которомъ варились ножки, влить его въ кострюлю, влить столовую ложку уксуса, положить луковичу разрѣзанную на 4 части и 2 кусочка лимона безъ цедры и зеренъ, всыпать 1 столовую ложку мелкаго сахару, размѣшать вскипятить одинъ разъ и процѣдить. Сюда прибавить 1 стаканъ промытаго и отобраннаго кишмишу, штукъ шесть хорошаго чернослива, 2 кусочка подожженаго сахару, вскипятить раза 2 и облить телячьи ножки, подавая на столъ.

94. Телячья печенка тушеная.

Сырую телячью печенку намочить часа на 2 въ молоко, ополоснуть хорошенько холодною водою, изрѣзать на не большіе кусочки, посолить, поперчить, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ и сложить въ кострюлю. Между тѣмъ приготовить соусъ: 1 изрубленную луковичу поджарить въ 1 ложкѣ коровьяго масла, смѣшать съ 1 столовою ложкою крупичатой муки, развести 2 стаканами бульона и 1 стаканомъ хересу, прибавить 1 ложку сахарнаго песку, 3 кусочка лимона, вскипятить и процѣдить. Обливъ этимъ соусомъ печенку въ кострюлѣ, поставить въ духовой шкафъ часа на два. Выложить на блюдо подавать на столъ.

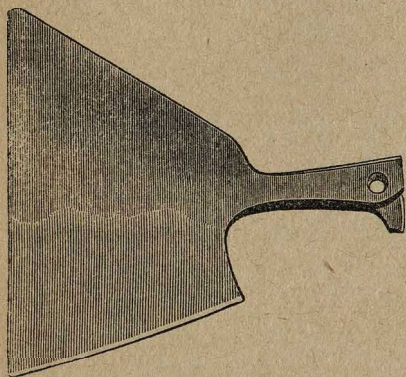
95. Сальникъ.

Взять сѣтку, покрывающую телячій желудокъ и промыть ее въ нѣсколькихъ водахъ. Приготовить такой фаршъ. Сварить телячью печенку, мелко изрубить, прибавить верхомъ чайную чашку мякоти бѣлаго хлѣба, намоченной и отжатой, 1 столовую ложку коровьяго масла, 1 чайную чашку хорошей сметаны, 1 изрубленную мелко луковичу и 4 сырыхъ желтка размѣшать такъ, чтобы масса приняла однородный видъ. Эту массу достаточно посолить, поперчить, завернуть въ приготовленную сѣтку, положить на протвень или скowo-

роду, смазанныя масломъ, поставить въ духовой шкафъ или печь, очень горячую и испечь, поворачивая, чтобы не подгорѣло.

96. Рубленыя бараньи котлеты подъ соусомъ.

Мягкого бараньяго мяса отъ лопатки взять 3 фунта, мелко изрубить, выбирая жилки, смѣшать съ мякотью бѣлаго хлѣба 1 стаканъ, вбить одно сырое яйцо, посолить,



Желѣзная сѣчка.

малость поперчить, мѣшать такъ, чтобы была однородная масса и сдѣлать изъ нее продолговатыя котлеты, вставдя во внутрь каждой котлеты баранье ребрышко. Обвалявъ въ сухаряхъ, обжарить на сковородѣ въ масле разложить по одну сторону блюда, а по другую положить картофельное пюре, приготовленное такимъ манеромъ: 10 или 15 штукъ

картофеля сварить въ соленой водѣ, протереть чрезъ сито, развести 2 стаканами молока, положить 1 столовую ложку коровьяго масла, слегка посолить и одинъ разъ вскипятить.

97. Баранина подъ молдованскимъ соусомъ.

Взять 3 фунта мягкой, не жирной баранины, вымыть кусокъ въ холодной водѣ и отставить. 1 фунтъ бараньяго жира, изрѣзаннаго на кусочки, изжарить, вытопившееся сало слить въ кострюлю, а можно положить и самыя шкварки; затѣмъ въ ту-же кострюлю положить, кружками нарѣзанныхъ 3 луковицы, 2 моркови, 2 петрушки, 3 лавровыхъ листа, зеренъ 10 черного перцу, чайной $\frac{1}{2}$ ложки тмина, $\frac{1}{2}$ стакана уксую, 1 стаканъ кипяченой воды и достаточное количество соли. Сверху этихъ продуктовъ положить въ ко-

стрялю приготовленный кусок баранины, накрыть крышкою, поставить на огонь и варить, пока баранина будет готова, поливая ее сокомъ изъ той-же кострюли. Вынувъ баранину, изрѣзать ее на правильные порціонные куски, а соусъ процѣдить, положить въ него ложку пшеничной муки, поджаренной въ ложкѣ коровьяго масла, штуки 4 соленыхъ, очищенныхъ огурцовъ, нарѣзанныхъ тонкими кусочками, вскипятить раза два и облить баранину, подавая на столъ.

98. Баранина по-швейцарски.

Изжаривъ 3 фунта не особенно жирной баранины въ собственномъ жиру съ 1 луковицей, мелко нарѣзанной. Когда она изжарится, изрѣзать ломтиками, длиною и толщиною въ палецъ взрослога человѣка. Посоливъ и обвалявъ въ мукѣ подождать еще, пока куски зарумянятся со всѣхъ сторонъ. Снявъ баранину со сковороды, обвалять въ натертомъ сырѣ и отставить. Сокъ изъ сковородки слить въ кострюлю, прибавить два стакана бульона, положить нарѣзанные и предварительно сваренные 2 моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, штукъ 6 картофеля, а на нихъ приготовленные куски баранины, поставить въ духовую печь и тушить минутъ 20, поливая сокомъ изъ кострюли. Выложивъ изъ кострюли, подавать на столъ.

99. Баранья грудинка подъ соусомъ.

Не особенно жирной бараньей грудинки 3 фунта, сварить съ кореньями и пряностями: 2 морковьями, 1 петрушкою, 1 луковицей и солью, до мягкости. Вынувъ кости мякоть изрѣзать на небольшіе куски и отставить. Между тѣмъ приготовить соусъ такимъ манеромъ: 1 крупную луковицу изрѣзать мелко и поджарить съ 1 ложкою коровьяго масла, смѣшать съ 1 столовой ложкой пшеничной муки развести $1\frac{1}{2}$ стакана бульона, въ которомъ варилась грудинка, и вскипятить одинъ разъ; затѣмъ влить 1 стаканъ сметаны и вскипятить еще разъ; наконецъ вбить два сы-

рыхъ желтка, подогрѣть, не доводя до кипѣнія и постоянно помѣшивая. За $\frac{1}{4}$ часа до обѣда грудинку разложить на блюдо, облить соусомъ и поставить въ духовой шкафъ.

100. Баранина подъ соусомъ Робертъ.

3 фунта не жирной баранины отъ филейной части разрѣзать на 6 кусковъ, положить въ кострюлю, немного посолить, налить водою и вскипятить не болѣе 3 разъ. Потомъ баранину вынуть, обдать холодною водою, а бульонъ процѣдить чрезъ ситко. Положивъ баранину въ ту же кострюлю и наливъ тѣмъ же бульономъ, положить 2 разрѣзанные пополамъ луковицы, 10 зеренъ чернаго перца, 1 ложку крупчатой муки поджаренной въ 1 ложкѣ коровьяго масла, 1 ложку столовую мелкаго сахару, 1 ложку лимоннаго соку и $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, вскипятить два раза. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, 2 сырыхъ желтка растереть въ ложкѣ соуса, влить, подогрѣть, не доводя до кипѣнія, и облить баранину, разложенную на блюдѣ.

101. Пловъ изъ баранины по-гречески.

2 фунта баранины, отъ грудинки вырѣзанной, нарѣзать небольшими кусочками, поджарить на сковородкѣ настолько, чтобы куски подрумянились со всѣхъ сторонъ. Тѣмъ временемъ отварить 1 фунтъ риса въ водѣ, откинуть на сито и обдать холодною водою. (Это дѣлается для того, чтобы рисъ былъ разсыпчатый). Смѣшавъ рисъ съ бараниной, и $\frac{1}{2}$ стаканомъ отобраннаго и промытаго кишмишу, сложить въ кострюлю, стѣнки которой хорошо смазаны натопившимся бараньемъ жиромъ, а къ плову прибавить $\frac{1}{2}$ столовой ложки чухонскаго масла, покрыть кострюлю крышкою и затушить въ духовомъ шкафѣ въ теченіе получаса. Подавая на столъ, пловъ высыпать на подогрѣтое блюдо.

102. Баранья грудинка по-еврейски.

3 фунта мякоти, вырѣзанной отъ бараньей грудинки, ополоснуть въ холодной водѣ, изрѣзать продолговатыми кусочками и посоливъ, поджарить, настолько, чтобы подрумянились со всѣхъ сторонъ, для чего ихъ слѣдуетъ почаще поворачивать. Между тѣмъ поджарить ложку муки въ ложкѣ коровьяго масла, развести двумя стаканами горячаго бульона, всыпать 1 столовую ложку мелкаго сахара, 1 чайную ложечку тмина и 2 столовыхъ ложки уксуса; вскипятить два раза, помѣшивая почаще. Передъ самымъ обѣдомъ грудинку сложить на блюдо, облить соусомъ и минутъ на пять поставить въ духовой шкафъ, если баранина успѣла остыть.

103. Поросенокъ подъ соусомъ.

Сварить цѣльнаго небольшого поросенка съ кореньями и пряностями: 2 морковьями, 1 луковицей, 1 петрушкой и достаточнымъ количествомъ соли. Когда остынетъ, вынуть изъ бульона, разрѣзать на куски и отставить. Далѣе приготовить такой соусъ: $\frac{1}{2}$ стакана крупицатой муки вскипятить съ 2 столовыми ложками коровьяго масла, развести $2\frac{1}{2}$ стаканами бульона, въ которомъ варился поросенокъ, вскипятить, процедить чрезъ ситко, влить одинъ стаканъ сладкой сметаны, вымѣшать, всыпать двѣ ложки капорцевъ, $\frac{1}{2}$ ложки сахарнаго песку, положить поросятину въ кострюлю и предъ самымъ обѣдомъ вскипятить одинъ разъ и, выложивъ на блюдо, подавать на столъ.

104. Заливной поросенокъ.

Очищеннаго и вымытаго цѣльнаго поросенка сварить съ кореньями: 2 морковьями, 1 петрушкой, 1 луковицей, 10 зеренъ перцу и достаточнымъ количествомъ соли, въ водѣ, которая должна едва покрывать поросенка въ сосудѣ. Когда поросенокъ достаточно уварится, его вынуть, остудить, раз-

рѣзать на нѣсколько болѣе ровныхъ частей, которыя разложить на одно или два блюда, положивъ въ разныхъ мѣстахъ кусочковъ 5 или 6 лимона безъ зеренъ. Въ бульонъ положить листка 3 или 4 желатина, вскипятить, оттянуть бѣлкомъ, залить поросенка на блюдѣ и вынести на холодъ.

Заливной поросенокъ можетъ быть подаваемъ на второе блюдо. Къ нему подается тертый хрѣнъ, смѣшанный съ хорошимъ уксусомъ и немного соли. Нѣкоторые любятъ въ хрѣнъ прибавлять немного мелкаго сахару.

105. Разварной поросенокъ.

Сварить поросенка точно также, какъ въ № 104, разрѣзать на куски, когда остынетъ и вынести въ прохладное мѣсто. Бульонъ вскипятить съ 4 листочками желатина, оттянуть бѣлкомъ и застудить на льду отдѣльно. Приготовить тертый хрѣнъ съ такимъ количествомъ сметаны, чтобы было неособенно густо. Подавая на столъ, поросенка выкладываютъ на одну половину блюда, а на другую мелко изрубленный галантиръ и соленые огурцы, перерѣзанные пополамъ. Хрѣнъ со сметаной подается въ отдѣльномъ сатеникѣ.

106. Свинина подъ соусомъ.

Взять мягкаго свиного мяса безъ кожи и жира 3 фунта, намочить на полчаса въ водѣ, отбить хорошенъко деревяннымъ кухоннымъ молоткомъ, посолить достаточно, сложить въ кострюлю, куда влить 1 стаканъ кипятку, 1 рюмку мадеры, 1 рюмку уксуса ренскаго, положить 15 зеренъ англійскаго перцу, 4 лавровыхъ листка, накрыть кострюлю крышкою и тушить часа полтора, поворачивая свинину нѣсколько разъ съ боку на бокъ. Тѣмъ временемъ, какъ свинина будетъ тушиться, приготовить соусъ: разварить въ водѣ $\frac{3}{4}$ фунта хорошаго чернослива до совершенной мягкости, пролереть чрезъ рѣшето, смѣшать съ мякотью бѣлаго хлѣба въ количествѣ чайной чашки, всыпать $\frac{1}{2}$ чайной ложечки мо-

лотой корицы и 1 столовую ложку сахарнаго песку; все это развести 2 стаканами соуса, въ которомъ тушилась свинина, вскипятить одинъ разъ. Подавая на столъ, свинину разрѣзать на порціи и облить соусомъ.

107. Свиная грудинка подъ соусомъ.

4 фунта свиной грудинки вымыть, разрубить на 6 или 8 кусковъ и сварить въ соленой водѣ. Когда будетъ готова, вынуть лишнія кости и хрящи, обвалить въ сухаряхъ и обжарить на сковородѣ въ достаточномъ количествѣ масла, настолько, чтобы мясо подрумянилось со всѣхъ сторонъ. Между прочимъ приготовить слѣдующій соусъ: 3 столовыхъ ложки медоваго яблочнаго, густо-свареннаго варенья развести въ 2½ стаканахъ бульона, прибавить туда ¼ чайной ложечки корицы и гвоздики, влить 1 рюмку портвейна, вскипятить одинъ разъ и, подавая на столъ, облить этимъ соусомъ свиную грудинку.

108. Сосиски свиные подъ капустнымъ соусомъ.

Жирной свинины 1½ фунта, $\frac{3}{4}$ фунта мягкой говядины и ½ фунта свиного жира, мелко изрубить, посолить поперчить, прибавить ½ стакана бульона и этой массой начинить тонкія свиные кишки, промытыя въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы отъ нихъ не было ни малѣйшаго запаха. Начинять слѣдуетъ кишку аршина въ полтора и перевязать ниткою на каждыхъ трехъ вершкахъ. Тутъ выйдетъ гораздо больше, чѣмъ на одинъ разъ, а потому взять сосисокъ столько, сколько нужно, сварить въ водѣ и прѣдъ обѣдомъ слегка поджарить въ маслѣ, прокалывая каждую сосиску вилкою, чтобы она не лопалась. Между тѣмъ приготовить соусъ такъ: 2 стакана кислой рубленой капусты, отжать отъ лишняго рассола, положить въ кострюлю, налить 2 стаканами говяжьего бульона, посолить немного и варить до мягкости капусты. Прибавивъ сюда одну столовую ложку муки, поджа-

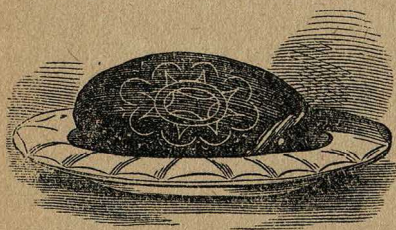
ренной въ ложкѣ коровьяго масла, одну столовую ложку мелкаго сахару, вмѣшать хорошенько, накрыть кастрюлю крышкою и поставить въ духовую печь или шкафъ на $\frac{1}{4}$ часа. Подавая на столъ сосиски выложить на блюдо и огарнировать соусомъ.

109. Свиныя почки a la madera.

Сварить 2 или 3 свиныхъ почки въ соленой водѣ съ 1 луковицей, 1 петрушкой, 2 морковьями. Вынувъ ихъ, обвалять въ мукѣ и отставить. Затѣмъ приготовить соусъ слѣдующимъ манеромъ: 1 столовую ложку муки поджарить въ 1 столовой ложкѣ масла, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами говяжьяго бульона, влить $\frac{1}{2}$ стакана медеры, положить одну растертую печеную луковицу, вскипятить, процѣдить чрезъ ситко. За часъ до обѣда соусъ слить въ кастрюлю, положить туда же приготовленные почки, накрыть крышкою и тушить. На столъ подавать въ той же кастрюлѣ.

110. Ветчина подъ картофельнымъ пюре.

Отъ копченаго сырого окорока отрѣзываютъ сколько нужно порцій ветчины, варятъ ее въ водѣ и полагаютъ на столъ подъ картофельнымъ пюре приготовленнымъ такъ: штукъ 10 средней величины очищеннаго картофеля варятъ до мягкости, протираютъ чрезъ сито, разводятъ $1\frac{1}{2}$ стаканами молока, прибавляютъ 1 столовую ложку коровьяго масла



Окорокъ ветчины.

и немного соли, вскипятить одинъ разъ и, подавая на столъ, огарнировать ветчину.

111. Ветчина подъ зеленымъ горошкомъ.

Точно также какъ въ предыдущемъ 111 номерѣ готовится ветчина и къ ней дѣлается такой соусъ: 2 чайныхъ чашки зеленого горошку отвариваютъ до мягкости въ бульонѣ. Большую часть жидкости сливаютъ и прибавляютъ къ горошку 1 столовую ложку муки, поджаренной въ 1 ложкѣ коровьяго масла, 1 столовую ложку мелкаго сахару и, перемѣшавъ хорошенько, подогрѣваютъ на огнѣ и огарнировываютъ отварную ветчину

112. Цыплята подъ соусомъ.

3 четырехнедѣльныхъ цыпленка очищенныхъ и вымытыхъ въ водѣ сварить съ 1 морковью, 1 петрушкой и 1 луковицей въ соленой водѣ. Вынувъ, остудить, отбросить головки, разрѣзать пополамъ, положить на блюдо и огарнировать разсыпчатымъ рисомъ, къ которому прибавлено 1½ столовыхъ ложки чухонскаго масла. Приготовить такой соусъ: растопить 2 столовыхъ ложки чухонскаго масла, положить въ него 1 столовую ложку пшеничной муси и вскипятить раза два, потомъ прибавить одинъ стаканъ молока, размѣшать и вскипятить еще одинъ разъ, дать остыть, положить по вкусу соли, 1 столовую ложку сахару, куса 4 лимона безъ цедры и зеренъ, 1½ стакана бульона, въ которомъ варились цыплята и 1 сырой желтокъ, рзстертый въ бульонѣ, размѣшать, подогрѣть и процедить чрезъ сито. Этимъ соусомъ облить цыплятъ предъ гѣмъ какъ подавать на столъ.

113. Цыплята подъ сладко-кислымъ соусомъ.

Сварить 3 пятинедѣльныхъ цыпленка въ водѣ съ 2 морковьями, 1 петрушкой, 1 луковицей и достаточнымъ количествомъ соли. Когда будутъ готовы, вынуть ихъ изъ бульона, остудить, перерѣзать пополамъ вдоль спинки, разложить на блюдо и отставить. Покуда варятся цыплята, приготовить

такой соусъ: взять по 1½ столовыхъ ложки чухонскаго масаа и крупчатой муки, развести двумя стаканами бульона, въ которомъ варились цыплята и вскипятить одинъ разъ; затѣмъ влить 2 столовыхъ ложки лимоннаго соку, всыпать 1 столовую ложку сахарнаго песка, 1 столовую ложку бѣлаго винограднаго вина, поставить на огонь, влить 2 сырыхъ желтка, растертыхъ въ бульонѣ, сильно подогрѣть, постоянно помѣшивая и процѣдить чрезъ сито. Этимъ соусомъ облить цыплятъ и поставить минутъ на пять въ духовой шкафъ, чтобы подать въ горячемъ видѣ.

114. Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ.

3 пятинедѣльныхъ цыпленка приготовить, какъ сказано въ № 113 и, подавая на столъ, облить такимъ соусомъ: 1 столовую ложку муки вскипятить съ 1 столовою ложкою коровьяго масла, развести 2 стаканами бульона, въ которомъ варились цыплята, положить чайную чашку сметаны, посолить, вскипятить и процѣдить. Подъ конецъ кипѣнія положить 3 ломтика лимона безъ зеренъ и по одной чайной ложечкѣ зеленаго укропа и петрушки.

115. Цыплята подъ соусомъ изъ помидоровъ.

Сварить цѣликомъ очищенныхъ 3 цыпленка шестинедѣльныхъ, съ 2 морковями, 1 петрушкой и одной луковицей, вынуть изъ бульона, остудить, перерубить пополамъ, по длинѣ, отбросивъ головы, разложить на блюдо, смазавъ яйцомъ и обвалявъ въ сухаряхъ. Между тѣмъ приготовить такой соусъ: штукъ 6 зрѣлыхъ помидоровъ разрѣзать каждый на 4 части, сложить въ кастрюлю, положить 1½ ложки коровьяго масла, влить 1 стаканъ бульона, накрыть крышкою и поставить въ духовой шкафъ, поворачивая помидоры, чтобы не подгорѣли. Когда помидоры будутъ готовы, ихъ вынуть, протереть чрезъ сито, прибавить къ пюре 1 столовую ложку мелкаго сахару, 1 ложку муки, 1 ложку коровьяго масла, влить подливку изъ кастрюли, развести 1½ стаканами бульона.

въ которомъ варились цыплята, вскипятить одинъ разъ и облить цыплятъ, обжаривъ ихъ предварительно въ маслѣ на сковородкѣ.

116. Фрикасе изъ цыплятъ.

Сварить трехъ шестинедѣльныхъ цыплятъ съ 1 луковицей, 2 морковьями, 1 петрушкою, вынуть изъ бульона, разрѣзать пополамъ по длинѣ спинокъ, разложить на блюдо и огарнировать кусочками цвѣтной капусты и раковыми туловищами, въ количествѣ штукъ 20, начиненныхъ пшленною кашею смащенной чухонскимъ масломъ въ достаточномъ количествѣ, съ прибавленіемъ 1 чайной ложечки зеленаго укропа. Эти туловища надо сначала сварить, вскипятивъ одинъ разъ. Передъ самымъ обѣдомъ цыплятъ, положенныхъ на гренки, величиною въ 2 квадратныхъ вершка, облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: 4 ложки крупчатой муки смѣшать съ 2 ложками коровьяго масла, развести 3 стаканами бульона, въ которомъ варились цыплята, вскипятить, помѣшивая. Сюда же положить очищенные раковые шейки, штукъ пять нарѣзанныхъ кусочками шампиньоновъ, 1 столовую ложку мелкаго сахара, ломтика 4 лимона, размѣшать, посолить и вскипятить. Подъ лонецъ кипѣнія влить 2 сырыхъ желтка, растертыхъ въ соусѣ, тщательно помѣшивая, чтобы желтки не свернулись.

117. Пловъ изъ курицы.

Очистить одну большую, довольно жирную курицу, сварить ее съ 1 луковицею, 1 морковью, 1 петрушкою и достаточнымъ количествомъ соли, вынуть, разрубить по длинѣ на 2 части и слегка поджарить на сковородѣ, смазанной сытно масломъ. Между тѣмъ сварить въ бульонѣ 1½ стакана рису, откинуть его на рѣшето, облить холодною водою, чтобы онъ былъ рассыпчатый. Курицу разрѣзать на болѣе мелкія части, рисъ подправить 1½ ложкою коровьяго масла, посолить если нужно и сложить по-слоино съ курицей въ

кострюлю, стѣнки коей слегка смазаны масломъ, накрыть крышкою и тушить минутъ 20, подливая бульона отъ времени до времени въ количествѣ 1½ стакана. Подавая на столъ выложить на подогрѣтое блюдо.

118. Каплунъ фаршированный подъ соусомъ.

Очистивъ и вымывъ каплуна, слегка посолить его снаружи и внутри и начинить такимъ фаршемъ: сварить въ бульонѣ 2 стакана рису, но такъ, чтобы онъ не разварился, откинуть на рѣшето, чтобы стекъ бульонъ, положить 1½ столовыхъ ложки коровьяго масла, взбить 3 сырыхъ яйца, положить крошенной мелко ветчины ½ фунта, вымѣшать и посолить, если недостаточно солоно, и зашивъ отверстія въ каплунѣ, сварить его до полной готовности въ говяжьемъ бульонѣ, ранѣе приготовленномъ. Подавая на столъ, каплуна разрѣзать на нѣсколько частей, но такъ, чтобы не выпалъ фаршъ и облить слѣдующимъ соусомъ: 1½ ложки крупчатой муки смѣшать съ 1½ ложками коровьяго масла, развести 3 стакана бульона, положить 3 столовыхъ ложки хорошей сметаны, посолить, вскипятить одинъ разъ и процѣдить. Подъ конецъ кипѣнія положить 3 кусочка лимона безъ зеренъ и по чайной ложечкѣ зеленого укропа и петрушки, мелко изрубленныхъ.

119. Каплунъ подъ соусомъ иначе.

Очистивъ каплуна и вымывъ въ холодной водѣ, посолить какъ внутри, такъ и снаружи, обернуть листками шпика. обвязать нитками, чтобы не свалился шпикъ и отставить. На дно кострюли положить ½ ложки коровьяго масла, 2 очищенныхъ и наръзанныхъ кружечками моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 3 штуки лавроваго листа, а на нихъ уложить приготовленнаго каплуна, накрыть крышкою кострюлю и поставить въ духовой шкафъ или горячую печь. Когда коренья поджарятся, влить 1 стаканъ бульона, накрыть крышкою и тушить до готовности каплуна. Тогда вынуть, снять нитки

и шпикъ, разрѣзать на куски, разложить на блюдѣ и предъ самымъ обѣдомъ облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: все, оставшееся въ кострюлѣ послѣ тушенія, развести бульонъ настолько, чтобы жидкости было 2 стакана, вскипятить, процѣдить, положить нарѣзанныхъ свѣжихъ или маринованныхъ шампиньоновъ, 4 штуки, или бѣлыхъ, отварныхъ грибовъ и вскипятить еще одинъ разъ.

120. Утка подъ соусомъ.

Зарѣзавъ довольно жирную утку, опарить ее кипяткомъ, ошипать, опалить слегка на огнѣ пухъ, выпотрошить внутренность, отрѣзать голову и ноги по колѣни, посолить какъ снаружи, такъ и внутри, положить на протвень въ распущенное масло и изжарить, поливая сокомъ съ протвеня, не окончательно. Затѣмъ утку положить въ кострюлю, на дно которой положено 1 столовая ложка коровьяго масла, 2 моркови, петрушку, 1 сельдерей, 3 лавровыхъ листа, влить 1 стаканъ бульона, накрыть крышкою и тушить до готовности утки. Вынувъ ее, разрѣзать на куски, разложить на блюдо и облить такимъ соусомъ: 3 ложки крупчатой муки растереть съ 1½ ложками коровьяго масла, развести 1 стаканомъ бульона, вскипятить одинъ разъ и процѣдить. Наконецъ смѣшать съ сокомъ, оставшимся въ кострюлѣ, со всѣми кореньями, вскипятить еще одинъ разъ и процѣдить. Подавая на столъ, блюдо слѣдуетъ поставить въ духовой шкафъ минутъ на пять, чтобы кушанье было горячее.

121. Утка подъ капустнымъ соусомъ.

Очистить утку и сварить съ 1 петрушкой, 2 морковьями, 1 луковицею до полной готовности, разрѣзать на части, положить на блюдо, обложить кусками свѣжей капусты, сваренной въ соленой водѣ, обсыпать сухарями и облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: ½ стакана крупы

чатой муки смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ ложками коровьяго масла, развести 3 стаканами бульона, влить 1 стаканъ сметаны, посолить, вскипятить раза два, чаще мѣшая, процѣдить, всыпать по $\frac{1}{2}$ чайной ложки укропа и петрушки, положить 3 ложки мелко наръзанныхъ маринованныхъ шампиньоновъ. За 10 минутъ до обѣда поставить въ печь.

122. Утка подъ соусомъ другимъ манеромъ.

Хорошую, довольно жирную утку очистить, выпотрошить, отрѣзать голову и ноги до колѣннаго сустава, вынуть кости, посолить какъ снаружи, такъ и внутри и начинить слѣдующимъ фаршемъ: приготовить лапшу, сварить ее въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето. Когда остынетъ, взбить 2 сырыхъ желтка, положить 1 столовую ложку масла коровьяго, 5 мелко нашинкованныхъ, предварительно отваренныхъ бѣлыхъ грибовъ сушеныхъ, посолить, поперчить немного и размѣшать, зашить утку, положить ее въ кострюлю, налить грибнымъ бульономъ, прибавивъ луковицу, 1 морковь и 1 петрушку и варить до готовности утки. Потомъ ее вынуть, изрѣзать на поперечные куски, сложить ихъ на блюдо и, подавая на столъ, облить такимъ соусомъ; $2\frac{1}{2}$ стакана бульона, въ которомъ варилась утка, 1 стаканъ хорошей сметаны, 1 ложку муки, 1 ложку масла коровьяго, $\frac{1}{2}$ стакана мелко-нашинкованныхъ отварныхъ бѣлыхъ грибовъ. Смѣшавъ все вмѣстѣ, одинъ разъ вскипятить, чаще помѣшивая.

123. Гусь подъ грибнымъ соусомъ.

Очистивъ и выпотрошивъ небольшого гуся, разрѣзать на куски, посолить, сложить въ горшокъ или кастрюлю, налить водою и положить туда

1 большую луковицу, разрѣзанную пополамъ

2 моркови, 2 петрушки,

1 сельдерея и штукъ 6

бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ.

Поставивъ на

огонь, варить до мяг-

кости. Затѣмъ пригото-

вить соусъ: 1½ ложки

муки крупитчатой, смѣ-

шать съ 1½ ложкою ко-

ровьяго масла, развес-

ти 3½ стаканами буль-

она въ которомъ ва-

рился гусь, прибавить

1 стаканъ хорошей сме-

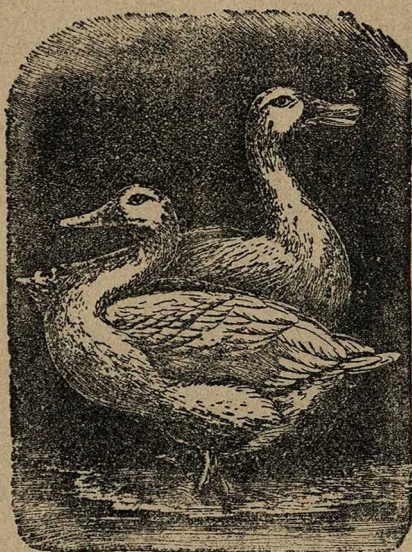
таны, посолить доста-

точно, вскипятить, про-

цѣдить, положить нашинкованные грибы и еще вскипятить.

Разложивъ гуся на блюдо, огарнировать разварнымъ карто-

фелемъ, облить соусомъ и подавать на столъ.



Г у с и.

124. Соусъ изъ гусинаго потроха.

Гусиный потрохъ или два, если обѣдающихъ человѣкъ 10, хорошенъко очистить, посолить и сварить до мягкости

съ 1 луковицей, 2 морковьями, 1 петрушкою до готовности,

выложить на блюдо и отставить. Приготовить между прочимъ

соусъ: 1 стаканъ свѣжей густой крови взбить съ 2 ложками

ренскаго уксуса, процѣдить, смѣшать съ 3½ стаканами буль-

она, въ которомъ варились потроха, положить куса 3 са-

хару, зеренъ 15 чернаго перцу, вскипятить, шибко помѣши-

вая. Подъ конецъ кипѣнія положить въ соусъ потрохъ, от-

бросить голову, выложить на блюдо и подавать на столъ.

125. Суфле изъ рябчиковъ.

Мясо отъ 3 или 4 рябчиковъ свѣжихъ и сырыхъ снятъ съ костей, мелко изрубить, положить мякоть отъ одной фран-



Рябчикъ.

цузской булки, намоченной въ неснятомъ молокѣ и вымытой, сливочнаго или чухонскаго не соленнаго масла 2 столовыхъ ложки, посолить, вымѣшать и протереть чрезъ рѣшето; къ этому пюре прибавить 4 сырыхъ яйца, размѣшать, развести 2 стаканами сливокъ, положить 4 рубленыхъ трюфеля. Взять форму съ большимъ отверстіемъ посрединѣ, смазать стѣнки ея масломъ, влить приготовленную массу и минутъ за 10

до того, какъ подавать на столъ, поставить на паръ: выложить на блюдо и облить такимъ соусомъ. 1 ложку муки крупичатой смѣшать съ 1 ложкою коровьяго масла, развести однимъ стаканомъ говяжьяго бульона. Штукъ 20 очищенныхъ отъ верхней кожицы и хорошо промытыхъ шампиньоновъ положить въ маленькую кострюльку, налить $\frac{1}{2}$ стакана бульона, выжать туда же сокъ отъ одного лимона, вскипятить 2 раза; вынуть шампиньоны, мелко нашинковать и вмѣстѣ съ жидкостью, въ которой они варились, влить въ приготовленный соусъ, посолить, вскипятить и облить суфле.

126. Судакъ подъ польскимъ соусомъ.

Судака свѣжаго фунта въ 4 очистить, выпотрошить, обмыть и натереть слегка солью снаружи и внутри, отставить. Сварить бульонъ съ 2 морковьями, 1 петрушкой, 1 луковицею, 3 лавровыми листьями, перцемъ и солью. Цѣльнаго судака положить въ продолговатую рыбную кострюлю, налить

приготовленнымъ бульономъ и поставить на огонь и варить до готовности, но не давать развариваться. Покуда будетъ вариться судакъ, приготовить такой соусъ: 6 штукъ яицъ, сваренныхъ въ крутую, мелко изрубить, опустить въ сатиникъ съ 1 фунтомъ растопленнаго масла сливочнаго, прибавивъ сюда $\frac{1}{2}$ чайной ложечки зеленого укропа и петрушки. Судака вынуть, цѣльнаго положить на блюдо и подавать, а соусъ подается отдѣльно въ сатиникъ.

127. Судакъ по-голландски.

Приготовить и сварить 4 фунтового судака точно также какъ въ № 127, разрѣзать его на 6 или 8 кусковъ, выбрать кости, положить на блюдо, осыпать маринованными шампиньонами или бѣлыми грибами, мелко изрубленными и отставить, а тѣмъ временемъ приготовить такой соусъ: 1 столовую ложку муки смѣшать съ 1 столовою ложкою коровьяго масла, развести 2 стаканами рыбнаго бульона, всыпать 2 чайныхъ ложки мелкаго сахару, влить 1 столовую ложку лимоннаго сока, вскипятить хорошенько, процѣдить; въ этомъ холодномъ соусѣ растереть 2 сырыхъ желтка, влить въ соусъ и подогрѣть, но не доводить до кипѣнія. Наконецъ облить судака соусомъ, посыпать сверху натертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, полить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, поставить въ духовой шкафъ минутъ на десять и подавать на столъ.

128. Судакъ подъ отличнымъ соусомъ.

Приготовить судака въ 4 или 5 фунтовъ, какъ сказано въ № 127, облить его соусомъ, приготовленнымъ такимъ mannerомъ: 1 столовую ложку сарептской сухой горчицы, 1 ложку муки и 1 ложку коровьяго масла смѣшать и развести 2 стаканами мясного бульона, сюда прибавить 1 столовую ложку мелкаго сахару, 1 рюмку хересу, 2 столовыхъ ложки капорцевъ и 3 кружечка лимона безъ зеренъ, вскипятить, процѣдить. Наконецъ 3 сырыхъ желтка растереть въ полчаш-

къ чайной остывшаго соуса, влить, подогрѣть не доводя до кипѣнія и постоянно помѣшивая.

129. Фаршированный судакъ подъ соусомъ.

Очистивъ и выпотрошивъ 4 фунтоваго судака, натереть его слегка солью, какъ внутри, такъ и снаружи, начинить такимъ фаршемъ: взять $\frac{1}{2}$ стакана отвареннаго риса и $\frac{1}{4}$ фунта сваренной и мелко изрубленной визиги, смѣшать, прибавить 3 печеныхъ, мелко изрубленныхъ яйца, $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки масла и два сырыхъ яйца, размѣшавъ хорошенько, посолить, начинить судака, зашить, обвалять въ сухаряхъ, положить на протвень, обильно полить растопленнымъ коровьимъ масломъ и поставить въ духовой шкафъ до готовности, поливая почаще сверху сокомъ съ протвеня. Подавая на столъ облить соусомъ, приготовленнымъ какъ въ № 128.

130. Тушоный судакъ подъ хрѣннымъ соусомъ.

Очистивъ и выпотрошивъ судака въ 4 фунта, натереть его внутри и снаружи солью, вырѣзать 6 или 8 хорошихъ порцій, выбрать кости и сложить въ кострюлю, дно которой сытно смазать коровьимъ масломъ такимъ образомъ: первый слой рыбы засыпать тонкимъ слоемъ тертаго хрѣну и окропить растопленнымъ масломъ, со вторымъ и третьимъ слоемъ поступать также. Сверху долженъ быть непременно слой хрѣна, на который налить $1\frac{1}{2}$ стакана сладкой сметаны. Накрывъ кострюлю крышкою, поставить на часъ въ духовой шкафъ, потряхивать отъ времени до времени кострюлю, чтобы рыба не подгорѣла. Выложивъ на блюдо рыбу и соусъ, посыпать сверху укропомъ и петрушкою, мелко изрубленными, подавать на столъ.

131. Разварной сазанъ подъ соусомъ.

Очистивъ и выпотрошивъ 4 фунтоваго сазана, ополоснуть въ водѣ и натереть солью снаружи и внутри. Когда полежить минутъ 10, вытереть салфеткою, положить въ длинную рубную кострюлю, налить водою, прибавить 2 моркови, 1 луковицу, 1 петрушку и отварить до готовности, выложить на блюдо, огарнировать отворенною цвѣтною капустою, морковью, картофелемъ, земляною грушею, нарѣзанными кусками и маринованными раковыми шейками. Отдѣльно въ сатиникъ подать слѣдующій соусъ; 1 столовую ложку коровьяго масла смѣшать съ ложкою муки крупичатой, развести двумя стаканами бульона мясного, прибавить полчашки чайной сметаны и 2 столовыхъ ложки капорцевъ, вскипятить, посоливъ по вкусу. Наконецъ прибавить 2 чайныхъ ложки лимоннаго сока и размѣшать.

132. Линь подъ соусомъ.

Очистивъ линя въ 4 фунта отъ внутренностей, обмыть въ холодной водѣ, посолить снаружи и внутри, порѣзать на 6 или 8 порцій, отбросивъ голову, вынуть по возможности кости, сложить въ кострюлю налить водою, положить изрѣзанные коренья: 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 2 небольшихъ луковицы и 15 зеренъ чернаго перцу, прибавить 4 ломтика лимона безъ зеренъ, влить 1 рюмку хересу и варить до готовности рыбы, которую вынуть на блюдо и облить соусомъ, приготовленнымъ такъ: въ кострюлю положить столовую ложку или полторы коровьяго масла, половину мелко изрубленной луковицы, половину петрушки и половину сельдерея изрѣзанныхъ на куски, поджарить до красна, развести 2½ стаканами бульона, въ которомъ варился лень, прибавить 1 столовую ложку муки, взбить, чтобы лучше смѣшалась мука, поставить на огонь, вскипятить раза 3, процѣдить и прибавить наконецъ 1½ столовыхъ ложки грибной сои.

133. Еще линь подь соусомъ.

Линя въ 4 фунта очистить отъ внутренностей, отрѣзать голову и вырѣзать 6 или 8 порцій, вынувъ, по мѣрѣ возможности, кости, посолить, смазать яйцомъ, обвалить въ мукѣ и поджарить въ достаточномъ количествѣ коровьяго масла. Выложивъ на блюдо, предъ самымъ обѣдомъ облить такимъ соусомъ: 1 столовую ложку муки крупичатой поджарить въ $1\frac{1}{2}$ ложкѣ коровьяго масла, развести въ $2\frac{1}{2}$ стакана рыбьяго бульона и вскипятить раза 3 или 4, затѣмъ влить 3 чайныхъ ложечки лимоннаго соку, всыпать столовую ложку мелкаго сахару, подкрасить пережженнымъ сахаромъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана перемытаго и отобраннаго кишмишу, вскипятить раза два или три.

134. Разварная щука подь соусомъ.

Щуку въ 4 фунта очистить, отбросить голову, вымыть въ холодной водѣ, посолить снаружи и внутри, вырѣзать 6 или 8 приличныхъ порцій, выбрать, по возможности, кости, сложить на каменное блюдо, облить кипящимъ уксусомъ, дать постоять минутъ 10; затѣмъ сложить въ кастрюлю, полить бульономъ, отдѣльно свареннымъ съ 1 петрушкой, 1 луковицею, 4 лавровыми листьями, 10 зернами чернаго перцу и варить до готовности рыбы. Пока она будетъ вариться, приготовить такой соусъ: сварить штукъ 20 средней величины раковъ, шейки и ножки очистить, а туловища и остальную скорлупу истолочь, поджарить въ 2 столовыхъ ложкахъ коровьяго масла, развести 3 стаканами говяжьего бульона, вскипятить, процѣдить, положить 2 ложки сладкой сметаны, одну столовую ложку муки и 1 столовую ложку тертаго швейцарскаго сыру, опять вскипятить и процѣдить, наконецъ всыпать по $\frac{1}{2}$ ложечки мелко изрубленнаго укропа и петрушки. Предъ самымъ обѣдомъ щуку огарнировать раковыми шейками и облить горячимъ соусомъ.

135. Разварная щука подъ другимъ соусомъ.

Сварить щуку вѣсомъ въ 4 фунта точно также какъ въ предыдущемъ 135 номерѣ и приготовить для нея слѣдующій соусъ, которымъ и облить предъ самымъ обѣдомъ: $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки растереть съ 2 ложками чухонскаго масла, развести 3 стаканами бульона, въ которомъ варилась щука, вскипятить раза два и процѣдить чрезъ ситко, въ чайной чашкѣ соуса растереть 3 желтка отъ яицъ, сваренныхъ въ крутую и влить въ процѣженный соусъ, посолить, положить 3 ломтика лимона безъ зеренъ и вскипятить, сильно помѣшивая.

133. Щука по-еврейски.

Очистить и выпотрошить щуку въ $4\frac{1}{2}$ фунта вѣсомъ, отбросить голову, посолить снаружи и внутри, вырѣзать 6 или 8 порцій, выбрать, по возможности, кости, сложить въ кастрюлю, налить водою на столько, чтобы она покрыла рыбу, влить $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго винограднаго вина, 3 столовыхъ ложки уксуса, положить изрѣзанныхъ: морковь, одну петрушку, 1 средней величины луковицу, 4 ломтика лимона, $\frac{1}{2}$ стакана отобраннаго и вымытаго изюма, посолить, поперчить, поставить въ печь и варить до готовности рыбы. Тѣмъ временемъ приготовить соусъ, которымъ облить рыбу, подавая на столъ: 1 столовую ложку крупчатой муки поджарить въ $1\frac{1}{2}$ ложкѣ чухонскаго масла, 2 чайныхъ ложки сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки тмина смѣшать, развести 3 стаканами рыбнаго бульона, вскипятить два раза и процѣдить. Обливъ этимъ соусомъ рыбу, положить туда изюмъ. Къ такому соусу нѣкоторые прибавляютъ одну ложку краснаго меду и въ такомъ случаѣ необходимо еще разъ вскипятить.

137. Щука по-швейцарски.

Щуку въ $4\frac{1}{2}$ фунта вѣсомъ очистить, выпотрошить, отбросить голову, вырѣзать 6 или 8 порцій, посолить со всѣхъ

сторонъ и отставить. Тѣмъ временемъ приготовить слѣдующую смѣсь: $\frac{1}{2}$ стакана маринованныхъ шампиньоновъ и 6 штукъ крупныхъ сардинокъ мелко изрубить, смѣшать съ 2 столовыми ложками коровьяго масла. Половину этой массы положить на дно кострюли, смазанное масломъ, присыпать 1 столовой ложкой тертыхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба $\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки тертаго сыру. На эту массу положить 4 порціи щуки, окропить 2 чайными ложечками лимоннаго сока и влить $\frac{1}{2}$ стакана густой сладкой сметаны, посолить, малость поперчить, покрыть второю половиною смѣси и присыпать сухарями и сыромъ въ такомъ же количествѣ, какъ и въ первый разъ; затѣмъ положить второй слой рыбы и сверху положить $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, постывить въ духовой шкафъ на $\frac{1}{2}$ часа. На блюдо выложить такъ, чтобы сохранилась форма.

138. Щука по-испански.

Очистивъ и выпотрошивъ щуку въ $4\frac{1}{2}$ фунта вѣсомъ, голову отбросить, вырѣзать 6 или 8 порцій, выбрать кости, посолить и опустить въ бульонъ, отдѣльно сваренный съ 1 луковицею, 1 петрушкою, 3 лавр. листьями, варить, покуда щука сварится. Бульонъ слить, процѣдивъ чрезъ ситко, въ другую кострюлю, а рыбу оставить въ той же кострюлѣ, покрывъ крышкою, чтобы не остывала. Между тѣмъ нарѣзать стакана 2 сырого очищеннаго картофеля, 1 ложку крупичатой муки и $\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки масла, поджарить на сковородѣ, развести 3 стаканами бульона и все это выложить въ кострюлю съ бульономъ, вскипятить раза 3 или 4, если картофель еще не уварился; затѣмъ влить сюда $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, посолить и еще одинъ разъ вскипятить. Наконецъ, выложивъ щуку на блюдо, обложить ее картофелемъ изъ соуса и облить соусомъ.

139. Сига подъ раковымъ соусомъ.

Сига въ 4 фунта вѣсомъ очистить, выпотрошить, посолить и сварить съ 1 петрушкою, 1 луковицею и 2 морковьями,

выложить на блюдо, когда будетъ готовъ, и, подавая на столъ, облить соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ манеромъ. Сварить штукъ 20 средней величины раковъ въ соленой водѣ, шейки и ножки облупить, а туловища и остальную скорлупу истолочь въ ступкѣ, поджарить до красна въ 1 столовой ложкѣ коровьяго масла, развести 3 стаканами рыбнаго бульона, вскипятить и процѣдить; къ этому бульону прибавить ложку столовую муки, поджаренной въ 1 столовой ложкѣ коровьяго масла и еще одинъ разъ вскипятить и процѣдить; наконецъ всыпать сюда очищенные шейки и ножки, положить ломтика 4 лимона безъ зеренъ, вскипятить въ послѣдній разъ.

140. Сигъ по-шведски.

Отварить сига въ 4 фунта вѣсомъ въ бульонѣ съ 1 луковицею, 1 петрушкою, 2 морковьями, выложить на блюдо и предъ самымъ обѣдомъ облить соусомъ, приготовленнымъ такъ: сухой молотой горчицы и пшеничной муки по 2 чайныхъ ложечки растереть съ 3 чайными ложечками прованскаго масла, развести 2 стаканами бульона, въ которомъ варился сигъ, вскипятить и процѣдить; затѣмъ положить 2 чайныхъ ложечки мелкаго сахару, 4 ломтика лимона безъ зеренъ, 2 столовыхъ ложки каперцевъ, влить 1 рюмку хересу и вскипятить одинъ разъ, а подъ конецъ кипѣнія прибавить 3 желтка отъ крутыхъ яицъ, растертыхъ въ $\frac{1}{2}$ чайной ложки горячаго соуса, сильно помѣшивая.

141. Лососина подъ соусомъ.

Изъ 3 фунтовъ лососины вырѣзать 6 приличныхъ порцій, посолить съ обѣихъ сторонъ и дать полежать въ такомъ видѣ минутъ 10, потомъ сложить въ кострюлю, налить холодною водою такъ, чтобы покрыть рыбу, положить туда 3 лавровыхъ листа, 2 луковицы средней величины, перерѣзанныя пополамъ, зеренъ 10 чернаго перцу, накрыть кострюлю крышкою и варить до готовности рыбы; затѣмъ выложить на блюдо,

обложить картофелемъ отдѣльно свареннымъ, и, подавая на столъ облить такимъ соусомъ: 3 желтка, сваренныхъ въ крутую и 2 чайныхъ ложечки мелкаго сахару растереть съ 2 чайными ложечками прованскаго масла, влить $\frac{1}{2}$ стакана ренскаго уксуса и всыпать $\frac{1}{2}$ стакана тертаго хрѣна, развести двумя ложками бульона и подать въ отдѣльной посудѣ лучше, чѣмъ обливать рыбу.

Лучшій соусъ къ лососинѣ слѣдующій: 1 столовую ложку муки растереть съ 1 столовою ложкою коровьяго масла, развести 2 стаканами рыбнаго бульона, влить 1 стаканъ хорошей сметаны, вскипятить и процѣдить. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, прибавить по $\frac{1}{2}$ чайной ложечки мелко изрубленнаго укропа и петрушки и размѣшать.

142. Осетрина подь соусомъ.

Отварить фунта 3 осетрины съ 1 луковицею, 1 петрушкою, 3 лавровыми листьями, вырѣзать сколько выйдетъ приличныхъ порцій. Между тѣмъ, изжарить по количеству порцій въ коровьемъ маслѣ большія гренки, такъ, чтобы на нихъ укладывалась осетринная порція. Положивъ на блюдо гренки, а на нихъ осетрину, облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: $1\frac{1}{2}$ ложки столовой муки крупичатою растереть съ $1\frac{1}{2}$ ложкою чухонскаго не соленаго масла, развести 2 стаканами рыбнаго бульона, посолить, если нужно, вскипятить и процѣдить чрезъ ситко; затѣмъ влить 2 столовыхъ ложки лимоннаго сока, $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго портвейна или хересу, всыпать 3 чайныхъ ложечки мелкаго сахару, 2 столовыхъ ложки капорцевъ и 1 столовую ложку нашинкованныхъ шампиньоновъ, вскипятить одинъ разъ.

143. Осетрина по-американски.

Отварить 3 фунта осетрины въ бульонѣ съ 1 луковицей, 3 лавровыми листьями, 1 петрушкой и достаточнымъ количествомъ соли, вырѣзать сколько выйдетъ хорошихъ порцій и, разложивъ ихъ на блюдо, облить соусомъ, приготовленнымъ такъ:

Между тѣмъ, какъ будетъ вариться осетрина, приготовить соусъ, чтобы та и другой были горячими, 4 зрѣлыхъ помидора разрѣзать каждый на четыре части, положить въ кастрюлю съ 1 столовою ложкою коровьяго масла и затушить, затѣмъ протереть сквозь рѣшето, смѣшать съ 2 чайными ложечками мелкаго сахару, 1 столовой ложкой муки и одной столовой ложкой коровьяго масла, развести $2\frac{1}{2}$ стаканами рыбнаго бульона, вскипятить одинъ разъ и соусъ будетъ готовъ.

144. Осетрина подъ краснымъ соусомъ съ виномъ.

Отварить 3 фунта осетрины въ бульонѣ съ 1 петрушкой, 2 морковьями, 1 луковицей, прибавивъ $\frac{1}{2}$ стакана уксуса. Вырѣзать 6 или 8 приличныхъ порцій и, подавая на столъ, облить слѣдующимъ соусомъ: 1 столовую ложку муки поджарить съ 1 ложкою чухонскаго масла, смѣшать съ двумя кусочками подожженнаго сахару, развести 3 стаканами бульона, въ которомъ варилась осетрина, влить полстакана портвейна, 2 столовыхъ ложки вишневаго сиропа и варить, помѣшивая, пока погустѣетъ, процѣдить чрезъ ситко, всыпать 2 столовыхъ ложки капорцевъ и вскипятить еще одинъ разъ.

145. Стерлядь разварная.

Очистить стерлядь, какой угодно величины въ длинной рыбной кастрюлѣ, выложить на длинный лотокъ, завернутый въ чистую салфетку и огарнировать отдѣльно отваренными, довольно крупно нарѣзанными: морковью, цвѣтною капустою, земляною грушею, картофелемъ, маринованными огурчиками и вареными, очищенными раковыми шейками. А въ отдѣльномъ сатеникѣ къ ней подать соусъ: 1 столовую ложку муки смѣшать съ 1 ложкою коровьяго масла, развести $2\frac{1}{2}$ стаканами говяжьяго бульона, вскипятить и процѣдить; сюда же прибавить $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки лимоннаго сока, 1 чайную чашку капорцевъ, соли, сколько нужно и 1 рюмку малаги. Все это вскипятить одинъ разъ.

Этотъ соусъ должно дѣлать одновременно съ тѣмъ, какъ отваривается стерлядь и при томъ не задолго предъ тѣмъ, когда нужно подавать на столъ, чтобы, какъ соусъ, такъ и самая стерлядь, были въ горячемъ видѣ.

146. Стерлядь подъ грибнымъ соусомъ.

Очистивъ стерлядь въ 3 фунта вѣсомъ, вырѣзать 6 порціи, смазать разболтаннымъ желткомъ, обвалить въ мукѣ и изжарить на сковородкѣ въ растопленномъ маслѣ. Между тѣмъ сварить штукъ 10 крупныхъ шампиньоновъ, очищенныхъ и наръзанныхъ кусочками и отбросить ихъ на рѣшето; затѣмъ приготовить такой соусъ: 1 столовую ложку крупичатой муки смѣшать съ ложкою сливочнаго или чухонскаго не соленнаго масла, развести 2 стаканами бульона, въ которомъ варились шампиньоны, вскипятить, процѣдить, прибавить 1 столовую ложку лимоннаго соку, посолить до вкуса, всыпать шампиньоны и вскипятить одинъ разъ. Предъ концомъ этого кипѣнія можно подцвѣтить пережженнымъ сахаромъ. Соусъ будетъ готовъ. Разложивъ стерлядь на блюдо, облить этимъ соусомъ и подавать на столъ.

147. Стерлядь съ трюфелями.

Изъ трехфунтовой очищенной и вымытой стерляди вырѣзать 6 порцій довольно ровныхъ, посолить, обмазать взбитымъ яйцомъ, обвалить въ сухаряхъ бѣлаго хлѣба и поджарить вполовину на сковородѣ. Тѣмъ временемъ 5 или 6 штукъ трюфелей изрѣзать на куски, сложить въ кострюлю, налить 2 стаканами рыбнаго бульона, подцвѣтить 2 кусками пережженного сахара, влить столовую ложку лимоннаго соку и вскипятить два раза; переложивъ стерлядь въ просторную кострюлю, налить бульономъ изъ-подъ трюфелей и положить туда и самые трюфели, поставить на плиту и варить до готовности рыбы. Подавая на столъ, выложить на блюдо, посыпать зеленымъ укропомъ и петрушкою.

148. Разварная форель.

Очистить, выпотрошить, вымыть въ холодной водѣ форель въ 3 фунта вѣсомъ и даже больше, посолить ее и опустить въ кипятокъ, приготовленный въ рыбной, длинной кострюлѣ, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана укеусу, посолить, поставить на огонь и варить до готовности рыбы. Вынувъ изъ кострюли форель, положить ее на блюдо, покрыть салфеткою, чтобы не остыла, а между тѣмъ приготовить такой соусъ: сварить 20 раковъ, средней величины, ножки и шейки очистить, а туловища и всю скорлупу истолочь, поджарить въ маслѣ, развести 2 стаканами бульона говяжьяго, вскипятить и процѣдить; прибавить 2 столовыхъ ложки хорошей сметаны, кусочка 3 лимона безъ зеренъ, посолить, вскипятить и процѣдить. Подавая на столъ, огарнировать форель приготовленными раками, посыпать укропомъ и петрушкой и облить горячимъ соусомъ.

Можно сдѣлать и такъ: выложивъ стерлядь на блюдо, огарнировать раковыми шейками, посыпать зеленью и подавать, а соусъ подавать отдѣльно въ сатиникѣ, приготовленный такимъ манеромъ: 2 чайныхъ ложечки горчицы смѣшать съ 1 столовою ложкою муки, поджаренной въ столовой ложкѣ коровьяго масла, развести $2\frac{1}{2}$ стаканами рыбнаго бульона, вскипятить и процѣдить, сюда прибавить 1 рюмку бѣлаго винограднаго вина, положить кусочка 4 лимона безъ зеренъ, 3 желтка растереть въ чашкѣ горячаго бульона, смѣшать, посолить по вкусу, поставить на огонь, подогрѣть, не доводя до кипѣнія.

149. Разварная форель подъ другимъ соусомъ.

Приготовить 3 фунтовую форель, какъ сказано въ 148 номерѣ. Подавая на столъ безъ всякаго гарнира, облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: 2 столовыхъ ложки крупчатой муки растереть съ $1\frac{1}{2}$ ложками коровьяго масла, развести 3 стаканами говяжьяго, и еще лучше ку-

ринаго бульона, влить чайную чашку сладкой сметаны, вскипятить, процѣдить, положить 2 столовыхъ ложки капорцевъ, столько же нашинкованныхъ маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ, посолить достаточно и вскипятить раза два.

150. Раки подъ соусомъ.

Отварить въ соленой водѣ десятка три, средней величины, раковъ. Ножки и шейки очистить и отставить. Верхнюю часть рачьего туловища нафаршировать такимъ фаршемъ: взять столько пшенной крутой каши, чтобы ее хватило для начинки, смазать ее сытно коровьимъ масломъ, всыпать по 1 чайной ложечкѣ укропа и петрушки мелко нарубленныхъ, посолить и вымѣшать. Уложивъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ раковыми шейками и ножками, залить такою смѣсью: всю рачью скорлупу истолочь, поджарить на сковородкѣ съ достаточнымъ количествомъ русскаго коровьяго масла, развести 2½ стаканами говяжьего бульона, вскипятить, процѣдить чрезъ сито, сюда прибавить столовую ложку муки, поджаренной въ ½ ложкѣ коровьяго масла, 1 стаканъ сметаны, посолить, посыпать укропу и петрушки, обливъ этимъ соусомъ нафаршированные рачи спинки и шейки въ кастрюль, поставить на плиту не за долго предъ обѣдомъ и подогрѣть.

б) Постные соусы:

151. Заливной судакъ.

Отварить какой угодно величины судака, очищеннаго и выпотрошеннаго, натереть солью внутри и снаружи, положить въ кастрюлю цѣликомъ; положить 2 моркови, 1 петрушку, зеренъ 15 чернаго перцу, налить водою такъ, чтобы покрыло рыбу, поставить на огонь и варить до готовности

рыбы. Когда будетъ готова, вынуть, разрѣзать на куски, разложить на блюдѣ такъ, чтобы были между рыбными кусками небольшіе промежутки, въ которыхъ положить кусочковъ 6 лимона безъ зеренъ. Въ бульонъ же положить мелкой, очищенной и выпотрошенной рыбы: окуней, ершей, сазанчиковъ, накрыть крышкою кастрюлю и варить, покуда рыба совершенно разварится. Наконецъ бульонъ процѣдить, оттянуть икрою, залить рыбу на блюдѣ и вынести на холодъ.

Къ заливному судаку подается тертый хрѣнъ съ уксусомъ.

Точно также дѣлаются рыбныя заливныя изъ всякой другой рыбы, которыя подаются обыкновенно передъ супомъ.

152. Линь подъ сладкимъ соусомъ.

Линя въ 3 фунта въсомъ выпотрошить, посолить внутри и снаружи, разрѣзать на куски, выбрать кости и, обвалявъ въ мукѣ, изжарить въ достаточномъ количествѣ горчичнаго масла, разложить на блюдо и, подавая на столъ, облить такимъ соусомъ; 1 столовую ложку крупитчатой муки поджарить съ 2 столовыми ложками горчичнаго масла, развести 3 стаканами рыбнаго бульона, вскипятить раза два или три процѣдить; затѣмъ сюда влить 2 чайныхъ ложки лимоннаго соку, подкрасить пережженнымъ сахаромъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана отобраннаго, промытаго кишмишу, одну столовую ложку мелкаго сахару и вскипятить еще раза два. Соусъ будетъ готовъ.

Къ этому соусу можно прибавить 1 рюмку портвейна.

153. Щука подъ соусомъ.

Очистивъ и выпотрошивъ щуку въ 4 фунта въсомъ, отбросить голову, вырѣзать 6 или 8 приличныхъ порцій, выбравъ по возможности, кости, сложить въ каменную посуду, обдать кипящимъ уксусомъ и оставить такъ на часъ. Тѣмъ временемъ сварить бульонъ съ 1 петрушкою, 1 луковицею, 2 морковьями, 3 лавровыми листьями и солью. Сложивъ рыбу въ

кострюлю, налить этимъ бульономъ такъ, чтобы покрылъ рыбу, поставить на огонь и варить до готовности. Затѣмъ рыбу вынуть, выложить на блюдо, огарнировать очищенными раковыми шейками и ножками и облить такимъ соусомъ. Сварить въ соленой водѣ штукъ 25 раковъ средней величины, ножки и шейки очистить. Онѣ пойдутъ для гарниру. Скорлупу отъ раковъ истолочь въ ступкѣ, поджарить въ достаточномъ количествѣ подсолнечнаго или орѣховаго масла, развести 3 стаканами бульона, въ которомъ варилась щука, вскипятить, процѣдить. подправить 1 столовою ложкою муки, всыпать $\frac{1}{2}$ чайной чашки капорцевъ, вскипятить еще одинъ разъ и процѣдить. Поливая этимъ соусомъ рыбу, посыпать ложку чайную укропу пополамъ съ петрушкою.

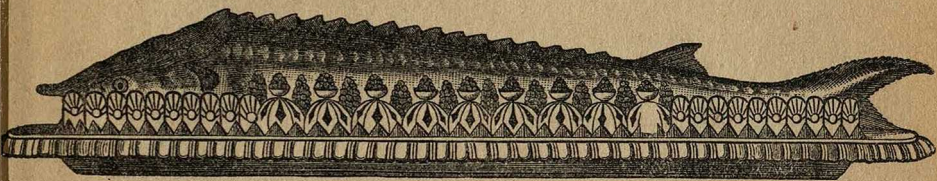
154. Лососина подъ соусомъ.

Изъ трехъ фунтовъ лососины вырѣзать 6 или 8 приличныхъ порцій, посолить и оставить минутъ на 15. Затѣмъ сложить въ кострюлю, налить водою, чтобы покрыть рыбу, положить 1 большую луковицу, разрѣзанную на 4 части, зеренъ 10 англійскаго перцу и штуки 3 лавроваго листа, накрыть кострюлю крышкой и варить до готовности лососины затѣмъ ее вынуть, разложить на блюдо, огарнировать разварнымъ картофелемъ и облить такимъ соусомъ: взять 2 столовыхъ ложки горчичнаго масла, развести 3 стаканами бульона, въ которомъ варилась лососина, вскипятить и процѣдить, положить 2 столовыхъ ложки капорцевъ, 8 или 10 штукъ нарѣзанныхъ оливокъ, штукъ 8, а если мелкіе, то штукъ 15 маринованныхъ нашинкованныхъ шампиньоновъ 3 ломотика лимона безъ зеренъ и вскипятить раза два. Соусъ будетъ готовъ.

155. Осетрина подъ соусомъ съ виномъ.

Изъ 3 фунтовъ свѣжей сырой осетрины вырѣзать сколько выйдетъ приличныхъ порцій, обварить ихъ кипяткомъ, слить воду, посолить немного и отставить. Сварить стака-

новъ 6 бульона изъ кореньевъ, пряностей, какъ въ № 154 съ прибавленіемъ $\frac{1}{2}$ стакана уксусу. Въ этотъ бульонъ положить осетрину и вскипятить одинъ разъ. Выложивъ на блюдо, облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ

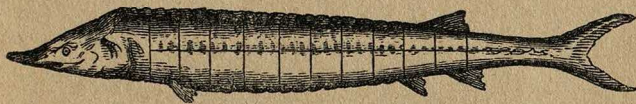


Осетрь

1 столовую ложку пшеничной муки поджарить съ ложкою орѣховаго масла, смѣшать съ 2 кусочками подожженаго сахара, развести $\frac{3}{4}$ стаканами бульона, въ которомъ варилась осетрина, вскипятить и процѣдить; затѣмъ положить 2 столовыхъ ложки капорцевъ, 10 штукъ нашинкованныхъ бѣлыхъ отварныхъ грибовъ и еще одинъ разъ вскипятить.

156. Стерлядь подъ грибнымъ соусомъ.

Изъ одной или двухъ стерлядокъ вырѣзать 6 приличныхъ порцій, посолить ихъ, обвалить въ сухаряхъ изъ бѣ-



Стерлядь.

лаго хлѣба, мелко истолченныхъ, обжарить въ горчичномъ маслѣ и отставить. Сварить 10 штукъ свѣжихъ шампиньоновъ въ соленой водѣ, нашинковать ихъ и отставить. 1 столовую ложку крупчатой муки растереть съ 1 ложкою горчичнаго или подсолнечнаго масла, развести 2 стаканами рыбнаго бульона, вскипятить и процѣдить, потомъ влить 1 столовую ложку лимоннаго сока, всыпать нашинкованные шампиньоны, вскипятить еще одинъ разъ, прибавивъ до

вкуса соли. Подъ конецъ кипѣнія можно подцѣвѣтить подожженнымъ сахаромъ.

157. Форель вареная на винѣ.

Фунта 3 форели вымыть въ холодной водѣ, посолить, сложить въ кастрюлю, налить 4 стаканами воды, положить 10 зеренъ англійскаго перцу, 1 луковицу, перерѣзанную пополамъ, 1 полную чайную ложку зеленой петрушки, отваренныхъ и нашинкованныхъ 10 штукъ шампиньоновъ, 4 ломтика лимона безъ цедры и зеренъ, 4 стакана бѣлаго винограднаго вина, закрыть кастрюлю крышкою и варить на легкомъ огнѣ до готовности рыбы. Выложивъ на блюдо, облить такимъ соусомъ: 1 ложку крупичатой муки смѣшать съ ложкою горчичнаго масла, развести бульонъ изъ-подъ форели вскипятить, процѣдить.

ОТДѢЛЪ ТРЕТІЙ.

а) Мясныя жаркія.

158. Жареная говядина.

Кусокъ говядины отъ края, вѣсомъ въ три фунта, обмыть въ холодной водѣ, посолить, обмазать масломъ, положить на протвень, обложить наръзанными небольшими кусками 1 моркови, 1 луковицы, 1 петрушки, подлить стаканъ бульону и поставить въ духовой шкафъ часа на 2, поливая почаще говядину сокомъ съ протвеня. Если въ шкафѣ очень жарко, то потребуется меньше времени, чтобы говядина изжарилась. Вынувъ ее, изрѣзать на 6 порцій, сложить на блюдо и облить соусомъ съ протвеня, который сначала нужно слить, остудить, подправить 1 столовою ложкою муки и вскипятить одинъ разъ.

159. Жареная фаршированная говядина.

Кусокъ мягкій съ небольшимъ жиромъ говядины отъ края, побить немного деревяннымъ кухоннымъ молоткомъ или скалкою, посолить, обмазать масломъ и изжарить поливая почаще собственнымъ сокомъ. Когда говядина наполовину изжарится, ее снять, сдѣлать нѣсколько глубокихъ надрѣзовъ въ ширину куска и вложить въ нихъ фаршъ,

приготовленный такимъ манеромъ: 2 небольшихъ луковицы мелко изрубить, смѣшать съ 2 столовыми ложками натертаго сыру, 1 столовою ложкою муки, 2 сырыми желтками, мякотью отъ одного французскаго хлѣба, намоченнаго въ молоко и выжитаго, посолить, поперчить и растереть ложкою. Положивъ на фаршированную говядину въ кострюлю, облить ея собственнымъ сокомъ, а если его мало, то прибавить $\frac{1}{2}$ стакана бульона, накрыть крышкою, поставить въ духовой шкафъ и тушить минутъ 15.

160. Жареная говядина съ другимъ фаршемъ.

3 фунта говядины отъ края вымыть, посолить. Въ кострюлю положить $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки коровьяго масла, 1 морковь и 1 средней величины луковицу, изрубленную на куски, а сверхъ ихъ приготовленную говядину. Покрывъ кострюлю, поставить въ духовой шкафъ и тушить пока говядина подрумянится, причемъ ее слѣдуетъ отъ времени до времени поливать образовавшимся въ кострюлѣ сокомъ. Затѣмъ говядину вынуть, сдѣлать 5 косвенныхъ надрѣзовъ во всю толщину куска и въ эти надрѣзы заложить туго слѣдующій фаршъ: взять 1 столовую ложку изрубленнаго луку, $\frac{1}{2}$ селедки безъ костей, 1 чайную чашку мякоти чернаго хлѣба, 1 сырое яйцо, 1 столовую ложку чухонскаго масла и немного тертаго перцу; все смѣшать и мелко изрубить. Перевязавъ нафаршированный кусокъ говядины въ нѣсколькихъ мѣстахъ нитками, положить снова въ кострюлю и тушить полчаса, поливая сокомъ. Подавая на столъ, говядину облить сокомъ изъ кострюли, который предварительно подправить мукою и вскипятить.

161. Жареная говядина по-голландски.

Кусокъ говядины въ 4 фунта вѣсомъ отъ филея или края, намочить въ уксусѣ пополамъ съ водою часовъ на десять. Затѣмъ отжать, посолить, сдѣлать въ ширину куска глубокіе надрѣзы (5 или 6 надрѣзовъ), въ которые положить мел-

ко изрубленный говяжий жиръ, смѣшанный съ небольшимъ количествомъ толченаго перца и гвоздики, изжарить на протвенѣ, чаще поливая собственною подливкою, образовавшеюся на протвенѣ. Покуда говядина будетъ жариться приготовить соусъ, которымъ облить ее, подавая на столъ, такъ, чтобы все было горячее: 1 столовую ложку крупитчатой муки поджарить въ ложкѣ коровьяго масла, развести 1 стаканомъ бульона, въ эту смѣсь положить 2 столовыхъ ложки каперцевъ, 3 ломтика безъ цедры и зеренъ, 2 чайныхъ ложечки порошка бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ и влить 1 чайную чашку бѣлаго винограднаго вина. Размѣшавъ хорошенько, смѣшать съ подливкою на протвенѣ, вскипятить раза два и соусъ готовъ.

162. Жареная говядина съ крокетами.

Взять 4 фунта говядины отъ реберной части, изрубить на куски въ два вершка шириною и $3\frac{1}{2}$ вершка длиною, на краю каждаго куска оставить по одной кости, а остальные вырѣзать, отбить мясо деревяннымъ кухоннымъ молоткомъ или скалкою, посолить, поперчить и сложить въ кострюлю, дно которой выложить заранее пластинками шпика, закрывъ кострюлю крышкою, поставить въ духовой шкафъ часа на 2, а если очень жарко, то на полтара. Подавая на столъ, облить сокомъ, образовавшимся въ кострюлѣ, обложить картофельными крокетами, которые готовятъ такъ: картофель, сваренный въ соленой водѣ размять хорошенько, чтобы не было комковъ, вбить два желтка, влить густыхъ сливокъ, сколько нужно, чтобы масса была густая, вымѣшавъ, сдѣлать шарики величиною въ сливу, обвалять въ сухаряхъ изъ бѣлаго хлѣба и обжарить въ распущенномъ маслѣ.

163. Жареный филей съ трюфелями.

4 фунта филея вымыть въ водѣ, облить столовою ложкою лимоннаго сока, рюмкою мадеры, посолить, поперчить.

и отставить въ такомъ видѣ на часъ. Потомъ нашпиковать его трюфелями, разрѣзанными на длинные ломтики, намазать масломъ и изжарить, поливая почаще образовавшемся



Трюфель.

сокомъ, на протвенѣ въ духовомъ шкафѣ. Когда говядина изжарится, ее нарѣзать порціями, разложить на блюдо и облить соусомъ, приготовленнымъ такъ: 1 столовую ложку муки поджарить съ 1 ложкою коровьяго масла, развести 2 стаканами буль-

она, свареннаго изъ 4 бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ и одной луковицы, сюда положить 2 столовыхъ ложки сметаны, вскипятить и процѣдить. Наконецъ изрѣзать небольшими ломтиками 3 трюфеля, положить въ соусъ и еще разъ вскипятить.

164. Бифштексъ.

Взять 4½ фунта говядины отъ филея или вырѣзку, разрѣзать на шесть порцій, побить хорошенько деревяннымъ кухоннымъ молоткомъ или скалкою, окропить слегка уксусомъ, посолить, поперчить и оставить въ такомъ видѣ часа на два въ холодномъ мѣстѣ. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, каждый кусокъ обмакнуть въ растопленное масло и класть на раскаленную сковороду, не снимая ее съ жару, чтобы не подгорѣло, кусокъ нужно перевернуть. Подавая на столъ мясо облить сокомъ со сковороды и огарнировать мелкимъ обжареннымъ въ маслѣ картофелемъ и стружками хрѣна.

165. Бифштексъ иначе.

Изъ 3 фунтовъ неособенно жирнаго филея вырѣзать 6 порцій, отбить ихъ скалкою или деревяннымъ молоткомъ. смазать каждый кусокъ прованскимъ масломъ, посолить. Въ 6 маленькихъ сковородкахъ распустить по ложкѣ ко-

ровьяго масла, всыпать по одной мелко изрубленной луковицѣ и положить куски мяса. Когда они поджарятся съ одной стороны, повернуть на другую и тотчасъ обложить куски мяса съ одной стороны столовою ложкою тушонныхъ бѣлыхъ грибовъ, съ другой — нѣсколькими мелкими вареными картофелями, и съ третьей и съ четвертой выпустить по одному яйцу, оставить на огнѣ, покуда яйца изжарятся, поливъ сверху бифштекса по ложкѣ говяжьяго бульона. На столъ подавать не снимая со сковородокъ.

166. Говядина жареная пикантъ.

3 фунта довольно жирнаго филея разбить деревяннымъ кухоннымъ молоткомъ въ лепешку, величиною въ мелкую тарелку или немного болѣе, на которую положить слѣдующій фаршъ, который долженъ быть приготовленъ заранее: $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковичы поджарить въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ коровьяго масла, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ изрубленной телятины, мякотью отъ $\frac{1}{4}$ французскаго хлѣба намоченнаго и выжитаго, однимъ сырымъ яйцомъ, 3 мелко изрубленными трюфелями, 1 столовою ложкою чухонскаго масла, немного соли и перцу. Все это истолочь и протереть чрезъ рѣшето. Половину этого фарша положить на мясную лепешку, затѣмъ положить мелко наръзанной ветчины, наконецъ вторую половину фарша и мясную лепешку, завернуть трубкою, перевязать въ нѣсколькихъ мѣстахъ ниткою, чтобы не вывалился фаршъ, положить въ кострюлю, смазанную масломъ, на дно которой положена 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, $\frac{1}{2}$ изрѣзанной луковичы, влить 1 стаканъ говяжьяго бульона, накрыть кострюлю крышкою и тушить до готовности говядины. Подавая на столъ, снять нитки, разрѣзать говядину на порціи и облить сокомъ изъ кострюли, къ коему предварительно прибавить 1 столовую ложку муки и $\frac{1}{2}$ ложки коровьяго или чухонскаго масла, вскипятить одинъ разъ и процѣдить.

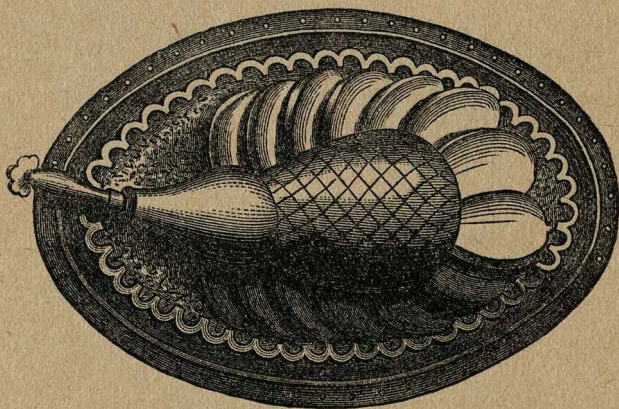
167. Рубленыя говяжьи котлеты.

3 фунта говядины отъ ссѣка, называемой котлетной, вымыть въ холодной водѣ, отжать, разрѣзать на куски, мелко изрубить, или измолоть въ особой котлетной машинкѣ, выбрать всѣ жилки, посолить, поперчить слегка, смѣшать съ мякотью бѣлаго хлѣба отъ $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной въ водѣ или бульонѣ и отжатой, 2 сырыми яйцами и 1 столовою ложкою масла чухонскаго. Размѣшавъ хорошенько, чтобы была однообразная масса, сдѣлать изъ нея продолговатыя котлеты, смазать ихъ взбитымъ яйцомъ, обвалять въ сухаряхъ изъ бѣлаго хлѣба и обжарить въ маслѣ на сковородкѣ предъ самымъ обѣдомъ.

Такого рода котлеты подаются или сами по себѣ съ салатами или подъ соусами: бѣлымъ, краснымъ, картофельнымъ пюре, зеленымъ горошкомъ и многими другими.

168. Жареная телятина.

Взять полъ-окорочка телятины или даже цѣльный окорочекъ, такъ какъ она можетъ быть употребляема нѣсколько



Телячій окорочъ.

разъ и притомъ въ различныхъ видахъ, обмыть въ водѣ, смазать взбитымъ сырымъ яйцомъ, посолить, обвалять въ

сухаряхъ отъ бѣлаго хлѣба, положить на протвень, куда положено $1\frac{1}{2}$ ложки коровьяго масла, полить сверху телятину нѣсколькими ложками бульона и поставить въ духовой шкафъ на полтора или 2 часа, поливая телятину почаще сокомъ съ протвеня.

На столъ подается телятина, наръзанная на приличныя порціи, которыя не снимаются съ куска. Къ ней идетъ гарниръ изъ мелкаго картофеля обваленнаго въ сухаряхъ и отдѣльно обжареннаго въ маслѣ. Изъ салатовъ больше всего идетъ къ телятинѣ зеленый салатъ свѣжими огурцами, приправленный прованскимъ масломъ, уксусомъ, солью, сахаромъ и растертымъ яичнымъ желткомъ или сладкою сметаною.

169. Отбивныя телячьи котлеты.

Взять реберную часть телятины, раздѣлить ее такъ, чтобы на каждую котлету было по 2 ребра, изъ коихъ одно вырѣзать, а другое оставить при мясѣ, которое хорошенько отбить скалкою или кухоннымъ деревяннымъ молоткомъ, смазать котлету яйцомъ, обвалять въ сухаряхъ отъ бѣлаго хлѣба, посоливъ предварительно и изжаривъ въ достаточномъ количествѣ масла. Подавая на столъ, огарнировать отварною морковью, англійскимъ зеленымъ горошкомъ и отварнымъ картофелемъ.

170. Жареная баранина.

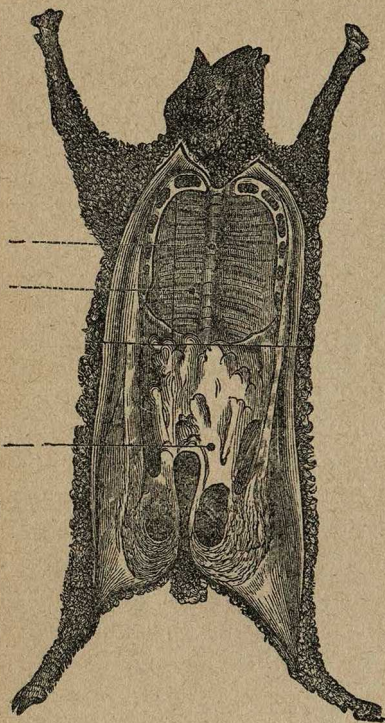
Взять окорочокъ отъ задней ноги или половину онаго, обрѣзать лишній жиръ, обмыть въ водѣ, нашить, кто любитъ чеснокомъ или лукомъ шарлотъ, посолить достаточно, положить на протвень, полить бульономъ не болѣе 1 стакана и поставить въ духовой шкафъ или жаркую печь и жарить до готовности, поливая почаще сокомъ съ протвеня.

Съ бараниною вмѣстѣ, на одномъ и томъ протвенѣ можно изжарить картофель, изрѣзанный пополамъ. Можно также подавать и гречневую кашу, которая приправляется подливкою изъ подъ баранины.

171. Баранина жареная иначе.

Кусокъ баранины, предназначенный для жаркаго, вымыть

въ холодной водѣ, отжать и намочить въ уксусѣ вскипяченномъ съ 15 зернами перцу, 4 лавровыми листьями и 2 золотниками эстрагону на сутки и даже на двое сутокъ. Затѣмъ вынуть, ополоснуть въ холодной водѣ, посолить, нашпиковать саломъ отъ копченой ветчины, смазать коровьимъ масломъ, положить на протвень и поставить въ духовой шкафъ или горячую печь, когда баранина на половину поджарится, ее облить стаканомъ не особенно кислой сметаны и снова поставить дожариваться до готовности. Подавая на столъ, нарезать порціями, не снимая ихъ съ куска и облить сокомъ съ протвения. Съ такою бараниною можно поджарить на



Барашекъ.

одномъ протвенѣ картофель, нарязанный не крупными кусками.

172. Шашлыкъ по-кавказски.

Жирное баранье мясо рѣжется кусками, величиною въ $1\frac{1}{2}$ вершка итолщиною въ $\frac{1}{4}$ вершка и надѣвается на вертель по слойно съ рѣпчатымъ, нарязаннымъ поперекъ, лукомъ, посолить и жарить надъ полымемъ, поворачивая постоянно вертель.

173. Шашлыкъ по-европейски.

Не особенно жирную баранину нарѣзать кусочками въ палецъ длиною и толщиною, посолить, поперчить и слегка посыпать тминомъ, сложить по слойно съ рѣпчатымъ лукомъ, нарѣзаннымъ кружками, влить ложки двѣ бульона. покрыть кострюлю, поставить въ духовой шкафъ и затушить до половины готовности. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, вынуть изъ кастрюли, обвалить каждый кусокъ въ мукъ, положить на сковородку, облить сокомъ изъ кастрюли и поджарить. Можно подавать на сковородкѣ или же на подогрѣтой тарелкѣ.

174. Баранина по-турецки.

Берется жирный кусокъ молодой баранины, часть жира срѣзывается, кладется на сковородку небольшими кусочками и поджаривается съ лукомъ. Баранье-же мясо рѣжется небольшими кусочками, солится, обваливается въ мукъ, складывается въ кострюлю, обливается сокомъ со сковороды смѣшивается съ 2 столовыми ложками уксуса и 1 чайною ложечкою тертаго каенскаго перца, вливается въ кострюлю и тушится еще минутъ 15. Если жидкости мало, то во время тушенія подливаютъ $\frac{1}{2}$ стакана говяжьего бульона.

175. Жареный поросенокъ.

Трехнедѣльнаго поросенка ошпарить кипяткомъ, слегка опалить, очистить, выпотрошить, посолить снаружи и внутри, смазать растопленнымъ масломъ, положить на протвень, но такъ, чтобы онъ не прикасался ко дну его, а для этого поперекъ протвеня подложить березовыя лучинки, толщину въ мизинецъ, а на нихъ поросенка, поставить въ духовой шкафъ и отъ времени до времени поливать, сокомъ съ протвеня, чтобы кожа не подгорѣла. Когда будетъ готовъ, вынуть, изрѣзать на порціи и подавать на столъ съ зеленымъ салатомъ, мочеными яблоками или солеными огурцами.

176. Фаршированный жареный поросенокъ.

Очистивъ и выпотрошивъ поросенка, обмыть холодною водою, посолить внутри и снаружи и брюхо его нафаршировать такимъ фаршемъ:

Ливеръ отъ поросенка мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, протереть чрезъ рѣшето, смѣшать съ мякотью французской булки, смоченной и въ водѣ и выжатой, въ количествѣ полного стакана, вбить 2 сырыхъ яйца, посолить, поперчить, вымѣшать хорошенько, вложить его потуже въ брюхо и зашить нитками, чтобы фаршъ не вывалился. Затѣмъ поросенка смазать масломъ, положить на протвень, подложивъ березовыя лучинки, какъ въ № 175, поставить въ духовой шкафъ и жарить до готовности, поливая собственнымъ сокомъ.

177. Жареная свинина.

4 фунта отъ филея свинины вымыть въ водѣ, снять кожу и большую часть жира и намочить въ холодномъ уксусѣ, вскипяченномъ съ 5 лавровыми листьями, 1 золотникомъ эстрагона, 1 луковицы рѣпч. и 15 зернами англійскаго перцу на 12 и даже 24 часа. Затѣмъ кусокъ этотъ поджарить на вертелѣ, поливая отъ времени до времени уксусомъ, въ которомъ она была мочена. Наконецъ, сложить въ кострюлю, смазанную коровьимъ масломъ, влить чайную чашку бульона и $\frac{1}{2}$ чашки того же уксуса, накрыть крышкою, поставить въ духовой шкафъ и жарить до готовности. Подавая на столъ, изъ куска вырѣзать хорошихъ 6 или 7 порцій и облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: $\frac{1}{2}$ фунта красной смородины протереть чрезъ сито, смѣшать со стаканомъ соуса изъ кострюли, въ которой жарилась свинина, влить 3 рюмки мадеры, всыпать 2 чайныхъ ложки мелкаго сахару и 1 чайную ложку картофельной муки, размѣшать до гладкости, вскипятить раза 2 и процѣдить чрезъ ситко.

178. Свинина жареная иначе.

Взять 4 фунта свинины отъ филейной части, снять кожу и большую часть жира, вымыть, нашинковать шпикомъ отъ копченой ветчины, посолить и положить на протвень, на дно котораго положено: 1 петрушка, 1 большая рѣпчатая луковица, 1 средней величины морковь, изрѣзанныя на куски, 1 столовая ложка коровьяго масла, 3 лавровыхъ листа и 15 зеренъ чернаго перцу, поставить въ духовой шкафъ и жарить до готовности, почаще поливая сокомъ съ протвеня. Подавая на столъ, кусокъ изрѣзать на приличные порціи, сколько ихъ выйдетъ, и облить соусомъ, такъ приготовленнымъ: оеумушку сухого бульона распустить въ 2 чайныхъ чашкахъ кипящей воды, прибавить 3 столовыхъ ложки соку съ протвеня, $\frac{1}{2}$ чайной чашки капорцевъ, вскипятить и подъ конецъ кипѣнія влить 1 рюмку мадеры.

179. Отбивныя свинныя котлеты.

Взять 4 фунта отъ реберной части свинины, снять кожу и если жирна, то и часть жиру, раздѣлить на 6 или 8 котлетъ, вынуть кости, оставивъ въ каждой котлетѣ по одной крайней кости, мясо отбить хорошенько деревяннымъ кухоннымъ молоткомъ или скалкою, посолить, слегка поперчить, смазать разболтаннымъ яйцомъ, обвалять въ сухаряхъ отъ бѣлаго хлѣба, изжарить на сковородѣ, сытно смазанной коровьимъ масломъ, почаще поливая сокомъ со сковороды, чтобы не подгорѣли. Подавая на столъ въ самомъ горячемъ видѣ и на подогрѣтомъ блюдѣ, огарнировать картофельнымъ пюре, приготовленнымъ такъ: штукъ 10, а если мелкій, то и 15 картофеля, очистить и сварить въ соленой водѣ до совершенной мягкости, протереть чрезъ рѣшето деревянною ложкою, влить молока стакана полтора или два, прибавить 1 столовую ложку чухонскаго масла и вскипятить одинъ разъ.

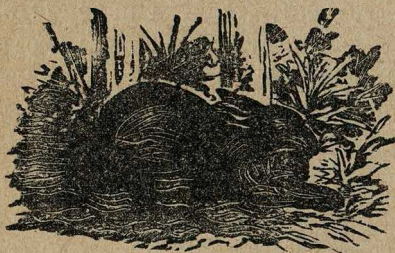
180. Жареное изъ оленя и лося.

Вскипятить 2 бутылки уксуса съ 2 шт. моркови, 1 петрушки, 3 лавровыми листьями, 10 зернами черного перцу и 2 золотн. эстрагона, процѣдить и остудить. Взять мягкій кусокъ оленьяго мяса, вымыть въ холодной водѣ, отжать, посолить, дать полежать въ такомъ видѣ $1\frac{1}{2}$ часа, положить въ каменную посуду, залить приготовленнымъ уксусомъ и поставить на 6 дней въ прохладномъ мѣстѣ. Приступая къ жаренью, вынуть маринованное мясо, ополоснуть его въ холодной водѣ, нашить шпикомъ, положить на протвень, устланный пластинками шпика, поставить въ духовой шкафъ и изжарить до готовности, поливая сокомъ съ протвеня. Подавая на столъ, изрѣзать на порціи, облить соусомъ съ протвеня на подогрѣтомъ блюдѣ.

Къ этому мясу идетъ свѣжій салатъ съ огурцами, приправленный прованскимъ масломъ, сахаромъ, солью и растертымъ яичнымъ желткомъ.

181. Жаркое заяцъ.

Обрубивъ переднюю часть зайца по поясничную часть хребта, которая не годится для употребленія, задокъ вымыть въ холодной водѣ и намочить на цѣлыя сутки въ уксусѣ



Заяцъ.

пополамъ съ водою. Приступая къ жаренью, ополоснуть холодною водою, посолить, нашить длинными кусочками свѣжаго шпика, положить на протвень смазанный масломъ и поставить въ духовой шкафъ жариться до готовности; причемъ

слѣдуетъ почаще поливать сокомъ съ протвеня, чтобы не пригорѣло, когда будетъ готово, изрѣзать на порціи, положить на подогрѣтое блюдо и облить соусомъ съ протвеня.

Къ жареному зайцу можно подавать всевозможные салаты, но къ нему очень идетъ соусъ изъ свеклы, приготовленный такимъ манеромъ: испечь 2 красныхъ свеклы въ кожицѣ, очистить, наръзать небольшими кусочками, сложить въ кострюльку, налить стаканъ говяжьяго бульона, подправить 1 столовою ложкою муки, поджаренной въ 1 ложкѣ коровьяго масла, вскипятить одинъ разъ, и подъ конецъ кипѣнія влить 2 чайныхъ ложки ренскаго уксуса.

182. Жареный заяцъ иначе.

Приготовить задинку зайца точно также, какъ въ 182 номерѣ, положить на протвень, смазанный коровьимъ масломъ, поджарить, переворачивая съ боку на бокъ, со всѣхъ сторонъ, когда на половину ужарится, облить хорошею сметаною въ количествѣ одного стакана, но выливать не вдругъ, а въ нѣсколько пріемовъ. Потомъ, когда сметана будетъ вылита, продолжать обливать соусомъ съ протвеня. Этимъ же соусомъ облить, подавая на столъ жаркое, наръзанное порціями.

183. Жареные цыплята.

Штуки 2 или 3 шестинедѣльныхъ цыплятъ опарить кипяткомъ, снять перья, опалить слегка на огнѣ пушокъ, вымыть, выпотрошить, посолить, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ изъ бѣлаго хлѣба, смазать коровьимъ масломъ растопленнымъ, положить на протвень или въ жаровню, тоже смазанная масломъ и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ духовой шкафъ или печь, поливая почаще сверху сокомъ съ протвеня. Когда цыплята ужарятся, снять ихъ со сковороды, разрѣзать на двѣ части cadaго, разложить на блюдо и облить соусомъ съ протвеня. Жарить цыплятъ слѣдуетъ съ такимъ расчетомъ времени, чтобы они подавались на столъ горячими.

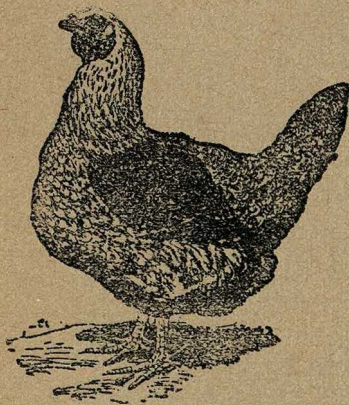
Къ цыплятамъ очень идетъ свѣжій салатъ, приправленный укусомъ, солью, сахаромъ, прованскимъ масломъ и растертымъ, свареннымъ въ крутую, желткомъ. Не въ сезонное время къ жаренымъ цыплятамъ идутъ маринады изъ сливъ и вишенъ, а также нѣженскіе огурчики.

184. Цыплята жареные иначе.

Трехъ шестинедѣльныхъ, а еще лучше двухмѣсячныхъ цыплятъ ошипать, выпотрошить, обмыть въ теплой водѣ, откинуть голову, обрѣзать шейку на половинѣ, отрѣзать ножки до колѣнъ и нафаршировать слѣдующею смѣсью: 2 стакана мелкихъ сухарей отъ бѣлаго хлѣба смѣшать съ 1 ложкою сливочнаго масла, 2 сырыми желтками, по чайной ложкѣ зеленаго укропа и петрушки, мелко изрубленныхъ и достаточнымъ количествомъ соли, зашить отверстие, чтобы не выпалъ фаршъ. Когда это будетъ сдѣлано, обмазать сверху взбитымъ сырымъ яйцомъ, обвалять въ сухаряхъ, положить на протвень въ распущенное масло и изжарить до готовности. Подавая на столъ, каждого цыпленка осторожно разрѣзать по длинѣ, уложить на блюдо и облить сокомъ, образовавшимся на протвнѣ.

185. Курица жареная.

Не старую курицу обдать кипяткомъ, ошипать перья, опалить слегка надъ полымемъ, обмыть въ холодной водѣ,



Курица.

предварительно выпотрошивъ, отрѣзавъ ноги по колѣно и голову на половинѣ шеи, посолить внутри и снаружи обмазать масломъ, положить на протвень или въ жаровню, гдѣ распущена 1 столовая ложка масла и обжарить, поворачивая съ боку на бокъ и поливая, сначала $\frac{1}{2}$ чайной чашки говяжьего бульона, а потомъ сокомъ съ протвеня, подавая на столъ, разрѣзать на 6 частей, а если курица мала, то на 4 части, разложить на блюдо и огарнировать

не крупнымъ картофелемъ, обваляннымъ въ сухаряхъ и поджареннымъ.

186. Курица фаршированная жареная.

Большую молодую курицу зарѣзать, опарить кипяткомъ, очистить отъ перьевъ, опалить на огнѣ отъ оставшагося пушка, выпотрошить, обмыть холодною водою, обрѣзать голову и ноги по колѣнному суставу, посолить внутри и снаружи и нафаршировать такимъ фаршемъ: мякоть отъ французскаго хлѣба намочить въ молоко, отжать, размять, положить 1½ ложки чухонскаго масла, 1 сырое яйцо, 1 столовую ложку натертаго остраго сыра, по ½ чайной ложечки укропу и петрушки мелко изрубленныхъ, посолить, растереть все вмѣстѣ, нафаршировать курицу, зашить отверстіе, смазать кругомъ масломъ коровьимъ, положить на протвень или въ жаровню, смазанные масломъ и обжарить, переворачивая съ боку на бокъ и поливая, сначала ½ стаканомъ бульона, а потомъ сокомъ съ протвеня. Подавая на столъ, разрѣзать на порціи и облить сокомъ съ протвеня.

Салатъ къ курицѣ идетъ разный: свѣжіе огурцы, приправленные уксусомъ, перцемъ, сахаромъ и прованскимъ масломъ. Свѣжій салатъ, приготовленный также, но съ прибавленіемъ столовой ложки хорошей сметаны, соленые огурцы и разные маринады.

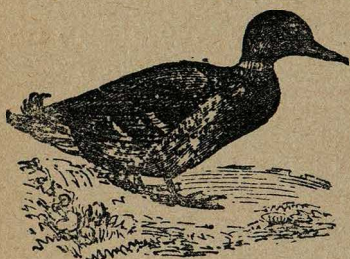
187. Жареный каплунъ.

Очистить какъ и въ предыдущемъ случаѣ каплуна, положить на протвень въ ложку растопленнаго масла, поставить въ духовой шкафъ и жарить, поливъ сначала ½ стаканомъ говяжьяго бульона, а потомъ сокомъ съ протвеня, причемъ слѣдуетъ переворачивать съ боку на бокъ.

Когда каплунъ изжарится, разрѣзать его на порціи, сложить на блюдо и облить соусомъ, приготовленнымъ такъ: 2 столовыхъ ложки натертыхъ сухарей отъ бѣлаго хлѣба поджарить въ столовой ложкѣ коровьяго масла, смѣшать съ соусомъ изъ подъ жаренаго каплуна.

Къ такому жареному идутъ такіе же салаты, какъ и къ жареной курицѣ № 185.

188. Утка жареная.



Утка.

Довольно жирную утку зарѣзать, ошпарить кипяткомъ, снять перья, опалить пухъ на огнѣ, отрѣзать голову и ноги по колѣнному суставу, выпотрошить, обмыть въ холодной водѣ, посолить снаружи и внутри, обмазать не много масломъ коровьимъ, положить на протвень или въ жаровню и жарить до готовности, поливая сокомъ съ протвеня. Подавая на столъ въ

горячемъ видѣ, изрѣзать на порціи.

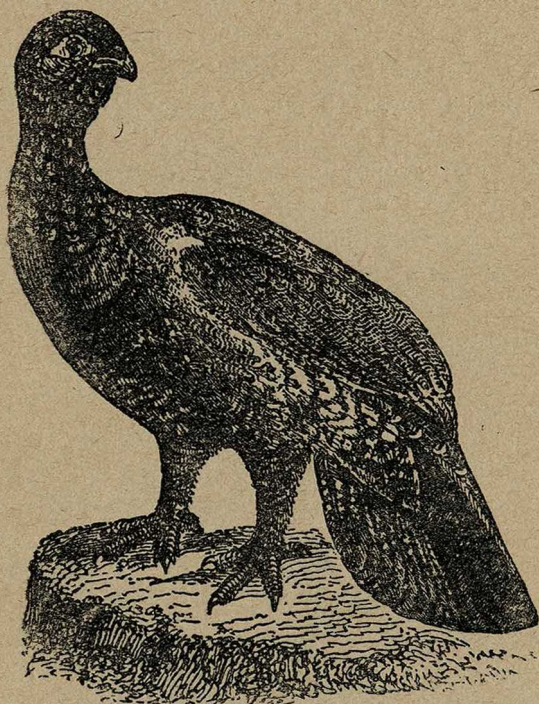
Къ уткѣ жареной подается салатъ изъ красной капусты, приготовленный такимъ манеромъ: кочень капусты или половину, мелко нашинковать, посыпать ложечкой чайной соли, стереть въ рукахъ, отжать сокъ, смазать 1 столовой ложкой прованскаго масла, посыпать одну столовую ложку мелкаго сахару, влить 2 столовыхъ ложки ренскаго уксуса, размѣшать хорошенько и дать постоять 1 часъ.

189. Глухарь жареный.

Очистить глухаря отъ перьевъ, ошпаривъ кипяткомъ опалить на огнѣ пухъ, отрѣзать голову и ноги до колѣннаго сустава, выпотрошить и намочить въ уксусѣ на цѣлые сутки. Вынувъ изъ уксуса, отжать, нашинковать шпикомъ, положить въ глиняную жаровню или протвень, смазанные коровьимъ масломъ и поставить въ духовой шкафъ или горячую печь, окропивъ сверху растопленнымъ масломъ, а потомъ почаще обливать сокомъ, образовавшимся на протвенѣ. Когда ужарится, разрѣзать на порціи и полить сокомъ изъ протвеня.

Къ глухарю идутъ всевозможные маринованные фрукты, а также маринованная свекла, приготовленная такимъ ма-

неромъ: испечь нѣсколько средней величины свеколъ со-
вѣмъ съ кожею. Когда будутъ готовы, очистить, нарѣзать
кружечками, толщиною въ гусиное перо, уложить въ банку
послойно съ тертымъ хрѣномъ и залить уксусомъ, вскипя-
ченнымъ съ корицею, гвоздикомъ, эстрагономъ и лавровымъ
листомъ.



Глухарь.

Достаточно 6 дней, чтобы такой маринадъ былъ готовъ
и его лучше дѣлать почаще, а не въ прокъ большимъ ко-
личествомъ.

190. Жаркое изъ драхвы.

Свѣжую драхву, недавно убитую, зарыть въ землю на
полтора сутокъ предъ тѣмъ, какъ ее нужно жарить. Глубина
ямы должна быть такова, чтобы покрывала птицу на цѣлый

аршинъ. Вырывъ изъ земли, очистить, выпотрошить, отрѣзать голову и ноги до колѣнъ, обмыть холодною водою, посолить снаружи и внутри, положить на протвень или глубокую глиняную жаровню, смазанную масломъ коровьимъ, полить сверху растопленнымъ масломъ, поставить въ духовой шкафъ или жаркую печь и жарить до готовности, поливая образовавшимся сокомъ. Когда жаркое будетъ готово, нарѣзать сколько нужно порцій, разложить ихъ на блюдо, полить сокомъ съ протвеня или жаровни и подавать на столъ съ салатомъ. Болѣе другихъ идетъ салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ, приправленныхъ такимъ манеромъ: очистить нѣсколько свѣжихъ огурцовъ, нарѣзать не толстыми кружечками, посолить и стряхнуть раза три, затѣмъ растереть вареный желтокъ въ 3 ложкахъ ренскаго уксусу съ 1 чайной ложечкой мелкаго сахару и облить приготовленные огурцы, прибавивъ 1 столовую ложку хорошаго прованскаго масла на большую порцію салата или 2 чайныхъ ложечки на пропорцію меньшую

Жареная рыбы.

191. Судакъ жареный.

Изъ большого судака, очищеннаго, вымытаго, выпотрошеннаго и посоленнаго слегка внутри и снаружи вырѣзать нужное количество порцій, смазать взбитымъ яйцомъ, обвалять въ крупичатой мукѣ или мелко истолченныхъ сухаряхъ изъ бѣлаго хлѣба и изжарить въ коровьемъ маслѣ.

Чтобы жареное было постное, мазать яйцомъ не нужно, а жарить слѣдуетъ въ горчичномъ или подсолнечномъ маслѣ.

Къ жареному судаку идетъ лимонъ, изъ котораго выжимается сокъ, для чего онъ и подается изрѣзаннымъ на четвертинки. Соленые огурцы также идутъ.

Можно огарнировать судака картофелемъ, изжареннымъ въ коровьемъ или постномъ маслѣ.

192. Жареный лещъ.

Леща вѣсомъ въ 4 или 5 фунтовъ очистить, выпотрошить, обмыть въ холодной водѣ, посолить снаружи и внутри, обвалять въ приготовленной мукѣ, положить на протвень или большую сковороду, смазанные коровьимъ масломъ и жарить до готовности, поливая сокомъ со сковороды. Когда будетъ готовъ, подавать на блюдѣ цѣликомъ или изрѣзаннымъ на порціи во всю толщину и облитымъ соусомъ со сковороды.

Можно огарнировать леща жаренымъ отдѣльно картофелемъ.

Чтобы жареное было постное, вмѣсто коровьяго масла употребляется постное.

Соленые огурцы болѣе всего идутъ къ этому жаркому.

193. Жареный линь.

Выпотрошить линя фунта въ 4 или 5, обмыть въ холодной водѣ, посолить внутри и снаружи, изрѣзать на порціи, смазать ихъ разболтаннымъ яйцомъ, обвалять въ мукѣ, пополамъ съ тертыми сухарями изъ бѣлаго хлѣба, положить на сковороду или протвень въ кипящее масло и изжарить до готовности, поварачивая каждый кусокъ съ одной стороны на другую. Подавая на столъ, облить сокомъ со сковороды.

Лини маленькіе жарятся цѣликомъ и въ такомъ видѣ подаются на столъ.

Чтобы жаркое было постное, употребляется вмѣсто коровьяго постное масло.

Салатъ къ линю: соленые огурцы. Можно подавать и моченныя яблоки, а также маринованныя сливы.

194. Жареные караси.

Очистивъ, выпотрошивъ и обмывъ въ холодной водѣ сколько угодно карасей средней величины, посолить, обвалять въ мукѣ, положить на сковороду, смазанную масломъ, и на половину изжарить, затѣмъ облить хорошею сметаною и дожарить окончательно. Подавая на столъ, облить сокомъ со сковороды.

Чтобы жаркое было постное, слѣдуетъ жарить караси въ орѣховомъ или прованскомъ маслѣ и сметаною не поливать.

Къ карасямъ, жаренымъ въ сметанѣ, салата пожалуй и ненужно, а если они жарятся въ маслѣ, то подаются соленые или свѣжіе огурцы, приправленные съ солью, уксусомъ, сахаромъ и прованскимъ масломъ.

195. Жареный сигъ.

Сига въ 4 фунта вѣсомъ очистить, вынуть внутренности, вымыть въ холодной водѣ, посолить слегка внутри и снаружи, опустить на протвень въ растопленное коровье масло и поставить жариться, поливая почаще сокомъ съ протвения, подавая на столъ нарѣзать порціи, разложить на блюдо и облить собственнымъ сокомъ съ протвения.

Въ постные дни сигъ жарится точно также въ постномъ маслѣ.

Салаты къ сигу идутъ тѣ же самые, какъ и ко всякой рыбѣ.

196. Жареная навага.

Навага бываетъ почти всегда мерзлая, а потому прежде всего ее нужно оттаять исподволь, а отнюдь не въ печи, затѣмъ вычистить, вымыть, обсушить салфеткою, какъ внутри, такъ и снаружи, посолить, смазать яйцомъ, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ и изжарить на сковородѣ, сытно помазанной масломъ, переворачивая осторожно до тѣхъ поръ, пока они подрумянятся.

Въ постные дни навага жарится безъ смазки яйцомъ и въ постномъ маслѣ.

Къ навагѣ подается лимонъ, а кто любитъ—соленые огурцы или красную, приправленную съ уксусомъ, солью, сахаромъ и прованскимъ масломъ, капусту.

197. Жареная лососина.

Изъ очищенной лососины вырѣзать потребное количество порцій, посолить, смазать слегка прованскимъ масломъ и въ такомъ видѣ оставить на нѣкоторое время. Предъ обѣдомъ каждый кусокъ лососины обернуть въ писчую бумагу, обмазанную коровьимъ масломъ, завязать ниткою, чтобы бумага не раскрывалась и въ такомъ видѣ положить на сковороду или протвень въ распущенное масло и поставить въ духовой шкафъ или печь, поворачивая съ боку на бокъ. Ни коимъ образомъ не слѣдуетъ допускать, чтобы бумага подгорѣла, а только лишь бы подрумянилась.

Въ постные дни лососину нужно жарить въ прованскомъ маслѣ.

Къ этому жаркому идетъ салатъ изъ красной капусты, соленые нѣжинскіе огурцы и наконецъ маринованные сливы или вишни. Капуста приправляется прованскимъ масломъ, солью, сахаромъ и ренскимъ уксусомъ.

198. Жареная осетрина.

Нарѣзать потребное количество порцій изъ осетрины, ополоснуть водою, посолить, смазать яйцомъ, обвалять въ сухаряхъ и положить на сковороду въ кипящее масло, чтобы жарилась, покуда подрумянится равномерно съ обѣихъ сторонъ.

Чтобы жаркое было постное, вмѣсто яйца каждый кусокъ смазать прованскимъ масломъ, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ и жарить въ какомъ угодно постномъ маслѣ.

Салаты для жареной осетрины идутъ: лѣтомъ, зеленый

салатъ со свѣжими огурцами, приправленный прованскимъ масломъ, солью, сахаромъ и уксусомъ, а въ скоромные дни и растертымъ желткомъ. Зимой идутъ огурцы и шинкованная капуста, приправленная уксусомъ, солью, сахаромъ и толченымъ перцемъ.

199 Жареная камбола.

Камболу вѣсомъ въ 4 фунта, чего свободно хватитъ для 6 персонъ, очистить, выпотрошить, содрать кожу, посолить внутри и снаружи и дать полежать въ такомъ видѣ часть времени; затѣмъ смазать яйцомъ, обвалять въ пшеничной мукѣ или желко-истолченныхъ сухаряхъ и поджарить на протвѣнѣ или сковородѣ въ русскомъ маслѣ до половины готовности, затѣмъ облить стаканомъ сладкой сметаны и дожарить окончательно. Подавая на столъ, огарнировать жаренымъ въ маслѣ картофелемъ.

Чтобы жаркое было постное, яйца, сметана и коровье масло должны быть замѣнены прованскимъ масломъ.

Къ камболѣ идетъ зеленый салатъ со свѣжими огурцами, а зимою соленые огурцы.

ОТДѢЛЪ ЧЕТВЕРТЫЙ.

а) Скоромные пуддинги.

200. Пуддингъ рисовый съ раками.

Изъ рису сварить крутую кашу и отставить. Одновременно сварить потребное количество раковъ (40 штукъ) въ соленой водѣ. Ихъ очистить, шейки и ножки изрубить мелко и смѣшать съ кашею, посолить, а часть скорлупы высушить, истолочь, сдѣлать раковое масло, то-есть на 3 ложки порошка изъ скорлупы прибавить $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки коровьяго масла, поджарить на сковородѣ и смѣшать съ кашею. Остальную скорлупу положить въ ту воду, въ которой варились раки, варить на сильномъ огнѣ минутъ 20, процѣдить. Въ рисовую кашу положить 4 желтка отъ сырыхъ яицъ и столько же взбитыхъ бѣлковъ. Размѣшавъ кашу до гладкости, сложить въ форму, смазанную коровьимъ масломъ и обсыпанную мелко-истолченными сухарями отъ бѣлаго хлѣба, варить цѣлый часъ на парѣ. Подавая на столъ, выложить на блюдо и облить такимъ соусомъ: 1 столовую ложку пшеничной муки смѣшать съ 1 ложкою коровьяго масла, развести 2 стаканами раковаго бульона, вскипятить, процѣдить, всыпать 2 чайныхъ ложечки мелкаго сахару, влить 2 чайныхъ ложечки лимоннаго соку, всыпать 2 столовыхъ ложки отобраннаго и вы-

мытаго кишмишу, влить 1 рюмку бѣлаго портвейна и вскипятить раза три. Соусъ будетъ готовъ.

102. Пуддингъ изъ мозговъ.

Мякоть отъ 2 французскихъ хлѣбовъ высушить, мелко истолочь, смѣшать съ 2 столовыми ложками сливочнаго или чухонскаго масла, развести 1 стаканомъ молока, остудить, положить мозга изъ большихъ коровьихъ костей $\frac{1}{2}$ фунта, взбить 6 сырыхъ желтковъ, всыпать 1 столовую ложку истолченнаго сладкаго миндаля, 2 чайныхъ ложечки мелкаго сахару, 3 столовыхъ ложки отобраннаго и промытаго кишмишу, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки толченой корицы, немного соли, 5 взбитыхъ бѣлковъ. Все это вмѣшать до гладкости, то-есть, чтобы масса представлялась однообразною, сложить въ форму или просто въ небольшую кострюлю сытно смазанную масломъ съ толчеными хлѣбными сухарями и варить на парѣ часа два. Подавая на столъ, осторожно выложить на блюдо и облить сабаіономъ, приготовленнымъ такъ: 6 свѣжихъ желтковъ растереть съ 6 чайными ложечками мелкаго сахару, влить 1 стаканъ сотерну или $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго портвейна, $\frac{1}{2}$ стакана воды. Поставивъ на плиту взбивать вѣничкомъ изъ прутьевъ, до тѣхъ поръ, пока жидкость начнетъ подниматься въ видѣ пѣны.

202. Говяжій пуддингъ.

Изрубить мелко вареной говядины, оставшіяся отъ вчерашняго супа, 3 стакана, смѣшать съ 1 мелко изрубленною луковицею, поджаренною въ 1 столовой ложкѣ коровьяго масла, посолить слегка и поджарить нѣсколько на сковородѣ, часто помѣшивая. Снявъ со сковороды поджаренную говядину, дать остыть, вбить 2 сырыхъ яйца, влить $\frac{1}{2}$ стакана сладкой сметаны, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана мелко истолченныхъ сухарей отъ бѣлаго хлѣба, вмѣшать такъ, чтобы масса представлялась однообразною, сложить въ небольшую

кострюлю, стѣнки и дно коей смазаны коровьимъ масломъ и обсыпаны сухарями отъ бѣлаго хлѣба, поставить въ печь или духовой шкафъ на время, покуда запечется. Подавая на столъ выложить на блюдо и облить такимъ соусомъ; нарѣзать очищенныхъ свѣжихъ шампиньоновъ штукъ 5 большихъ или штукъ 10 мелкихъ, положить въ кострюльку, влить одну чайную чашку говяжьего бульона, положить $\frac{1}{2}$ столовой ложки чухонскаго масла, влить десертную ложку лимоннаго соку, вскипятить и отставить. Между тѣмъ смѣшать 1 столовую ложку крупчатой муки съ 1 столовою ложкою коровьяго масла, развести 2 стаканами говяжьего бульона, вскипятить, процѣдить, смѣшать съ шампиньоннымъ соусомъ, положить 2 столовыхъ ложки сладкой сметаны, посолить до вкуса, размѣшать и вскипятить еще одинъ разъ. Соусъ будетъ готовъ.

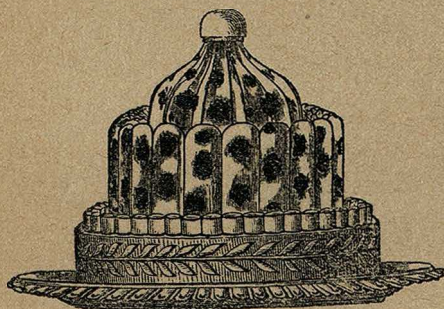
203. Пуддингъ изъ курицы.

Снять все мясо съ костей большой, хорошей очищенной курицы, отбросивъ кожу, мелко изрубить, даже истолочь, смѣшать съ двумя стаканами мякоти бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молоко, не отжимая послѣдняго, положить 2 столовыхъ ложки чухонскаго масла, посолить, слегка поперчить, растереть хорошенько, затѣмъ всыпать штукъ 15 вареныхъ, очищенныхъ раковыхъ шеекъ, вбить 3 сырыхъ желтка, прибавить 5 взбитыхъ бѣлковъ, опять вымѣшать, сложить въ кострюлю соотвѣтствующей величины, смазанную внутри коровьимъ масломъ и обсыпанную тертыми сухарями изъ бѣлаго хлѣба, накрыть кострюлю плотно крышкою, поставить въ другую большую кострюлю, наполненную горячею водою такъ, чтобы послѣдняя достигала крышки первой, поставить на огонь и кипятить, подливая постоянно воды на мѣсто выкипѣвшей, на 40 минутъ. Подавая на столъ, выложить пуддингъ осторожно изъ кострюли, облить такимъ соусомъ: 1 столовую ложку муки смѣшать съ 1 столовою ложкою коровьяго масла, развести 2 стаканами куринаго бульона, положить $\frac{1}{2}$ чайной чашки хоро-

шей сметаны, посолить, вскипятить одинъ разъ, высыпать 1 чайную ложку укропа пополамъ съ петрушкой. Соусъ будетъ готовъ. Его должно готовить въ то время, когда пуддингъ варится.

104. Пуддингъ изъ разной дичи.

Набрать мяса отъ дикой птицы: утки, куропатки, рябчика и тетерева, изрубить мелко, такъ чтобъ было стакана 3, истолочь, смѣшать съ телячьимъ мозгомъ, прибавить 2 крутыхъ изрубленныхъ яйца, растереть до гладкости; затѣмъ взять 2 столовыхъ ложки чухонскаго масла, растереть съ 3 сырыми желтками и $\frac{1}{2}$ стаканомъ мякоти бѣлаго хлѣба. Смѣшавъ то и другое вмѣстѣ, влить 4 взбитыхъ въ пѣну



Пуддингъ изъ дичи.

бѣлка, вымѣшать настолько, чтобы масса была однообразна, сложить ее въ кастрюлю, внутри смазанную масломъ и обсыпанную сухарями и поставить часа на полтора въ печь, посыпавъ натертыми сухарями. Подавая на столъ, выложить на блюдо осторожно, чтобы пуддингъ не потерялъ формы, об-

лить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: 1 столовую ложку пшеничной муки поджарить въ 1 ложкѣ коровьяго масла, развести 2 стаканами говяжьего бульона, прибавить два кусочка пережженного сахара, вскипятить одинъ разъ, процѣдить сквозь ситко, остудить, прибавить къ жидкости: 2 чайныхъ ложечки мелкаго сахара, 2 чайныхъ ложечки лимоннаго соку, 1 столовую ложку нашинкованныхъ маринованныхъ шампиньоновъ, 1 столовую ложку капорцевъ, вскипятить еще два раза и соусъ готовъ.

205. Пуддингъ изъ телячьей печенки.

Изъ вареной съ солью телячьей печенки натереть на теркѣ стакана 2, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мякоти отъ бѣлаго хлѣба, намоченной въ не снятомъ молокѣ и отжатой, 3 сырыми желтками, вымѣшать и отставить; затѣмъ взять одну одну мелко изрубленную луковицу, поджарить въ 1 столовой ложкѣ коровьяго масла, посолить по вкусу, прибавить 1 столовую ложку коринки, вымѣшать соединить съ приготовленною массою, истолочь, влить 4 взбитыхъ въ пѣну бѣлка, размѣшать, сложить въ кострюлю соотвѣтствующей величины, смазанную масломъ внутри и обсыпанную сухарями изъ бѣлаго хлѣба и сварить на парѣ, какъ сказано въ № 203. Подавая на столъ, осторожно выложить на блюдо и облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: 1 столовую ложку крупичатой муки поджарить въ 1 столовой ложкѣ коровьяго масла, развести 2 стаканами говяжьего бульона, влить $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго винограднаго вина, вскипятить, процѣдить, прибавить лимоннаго соку 2 чайныхъ ложки и столько же мелкаго сахару, вскипятить и соусъ готовъ.

206. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба съ яблоками.

2 чайныхъ чашки молока взбить съ 4 свѣжими яйцами, всыпать 2 стакана мякоти отъ черстваго французскаго хлѣба, прибавить 3 столовыхъ ложки сладкой сметаны, 2 столовыхъ ложки мелкаго сахару, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки толченой корицы, размѣшать до гладкости и отставить. Тѣмъ временемъ очистить и мелко порѣзать кислосладкихъ яблокъ и уложить по-слоино въ кострюлю, смазанную коровьимъ масломъ и обсыпанную сухарями, натертыми изъ бѣлаго хлѣба, но такъ, чтобы первый и послѣдній слой были изъ пуддинговой массы. Управившись, поставить въ духовой шкафъ или довольно горячую печь на часъ или полтора. На столъ подавать можно со сливками или безъ нихъ.

207. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба съ сабаіономъ.

Мякоть отъ цѣльнаго французскаго бѣлаго хлѣба растереть съ густыми сливками на столько, чтобы была густоватая масса, смѣшать ее съ 5 сырыми желтками растертыми до бѣла съ 2 столовыми ложками сахарной пудры или сахарнаго песку, положить туда 1 чайную ложку отобраннаго и промытаго кишмишу, 1½ столовыхъ ложки сливочнаго или чухонскаго не соленнаго масла, 1 чайную ложечку цедры, влить взбитыхъ въ пѣну 5 сырыхъ бѣлковъ, вымѣшать до гладкости, сложить въ кострюлю соотвѣтствующей величины и варить полтора часа на парѣ, какъ сказано въ № 203. Подавая на столъ, выложить на блюдо и облить сабаіономъ, приготовленнымъ такъ: 5 свѣжихъ желтковъ растереть до бѣла съ 3 столовыми ложками мелкаго сахару, развести стаканомъ кипяченой воды и 1 большою рюмкою ямайскаго рому. Сабаіонъ готовъ.

208. Пуддингъ Бреби.

2 стакана мякоти отъ чернаго сладкаго хлѣба растерѣть съ 2 столовыми ложками чухонскаго не соленнаго масла, смѣшать съ 3 столовыми ложками сладкой сметаны, 4 сырыми желтками, 2 столовыми ложками сахарнаго песку и ½ чайной ложечки тертой корицы. Вымѣшавъ все это хорошенько, прибавить 4 взбитыхъ въ пѣну бѣлка, снова вымѣшать и сложить въ кострюлю соотвѣтствующей величины, смазанную внутри коровьимъ масломъ и обсыпанную слегка сухарями изъ мелко натертаго чернаго хлѣба, и варить какъ въ № 203, подавая на столъ, осторожно выложить на блюдо и облить соусомъ приготовленнымъ такъ: 2 сырыхъ желтка растереть до бѣла съ 2 чайными ложечками мелкаго сахару, смѣшать съ половиною палки натертаго шоколаду, развести 2 стакана вскипяченнаго и остывшаго молока, поставить на плиту, сильно помѣшивая, но не доводить до кипѣнія, а держать до тѣхъ поръ, пока жидкость погустѣетъ.

209. Пуддингъ мучной.

1 стаканъ крупчатой муки хорошенько растереть съ 2 столовыми ложками сливочнаго масла, развести 2 стаканами молока, поставить на огонь и, постоянно помѣшивая, вскипятить одинъ разъ; затѣмъ снять съ огня, остудить, вбить 5 сырыхъ желтковъ, всыпать чайную чашку мелкаго сахару, наконецъ влить 5 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, размѣшать и сложить въ кастрюлю соотвѣтственной величины, смазанную внутри масломъ и обсыпанную сухарями изъ бѣлаго хлѣба и поставить въ духовой шкафъ на одинъ часъ. Подавая на столъ, осторожно выложить на блюдо и облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: взять одинъ фунтъ совершенно зрѣлыхъ вишенъ, вынуть изъ нихъ кисточки, положить въ хорошо луженую кастрюльку, налить стаканомъ воды и $\frac{1}{2}$ стаканомъ бѣлаго вина, вскипятить столько разъ, чтобы вишни достаточно сварились, протереть чрезъ рѣшето, прибавить 1 стаканъ мелкаго сахару, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки корицы, 1 столовую ложку картофельной муки, распушенной въ 1 столовой ложкѣ холодной воды. Размѣшавъ, вскипятить одинъ разъ и соусъ будетъ готовъ.

210. Пуддингъ изъ ржанныхъ сухарей.

Мелко стереть $1\frac{1}{2}$ стакана сухарей изъ ржаного хлѣба смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стаканомъ сладкой сметаны, всыпать 3 столовыхъ ложки сахарнаго песку и $\frac{1}{2}$ чайной ложечки тертой корицы, вбить 4 свѣжихъ яйца, влить 1 чайную ложечку лимоннаго сока, смѣшать все до гладкости, сложить въ кастрюлю соотвѣтственной величины, смазанную коровьимъ масломъ внутри и обсыпанную натертыми ржаными сухарями и поставить въ духовой шкафъ на одинъ часъ, если не особенно жарко, то на полтора часа. Выложивъ на блюдо, подавать на столъ со сливками и сахарной пудрой.

211. Пуддингъ изъ рису.

Отварить рисъ въ количествѣ одного стакана, откинуть на рѣшето, затѣмъ развести его $1\frac{1}{2}$ стаканомъ не снятого молока и кипятить, пока рисъ совершенно разварится, остудить, вбить 5 сырыхъ желтковъ, всыпать 3 столовыхъ ложки



сахарнаго песку и полстакана цукатовъ, положить 1 столовую ложку сливочнаго масла или не соленнаго чухонскаго. Размѣшавъ все это, влить 5 сырыхъ бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, еще размѣшать возможно лучше, сложить въ кострюлю соотвѣтствующей величины,

обсыпанную сухарями изъ бѣлаго хлѣба и смазанную внутри масломъ коровьимъ, поставить въ печь на полчаса. Выложивъ на блюдо, облить малиновымъ или клубничнымъ сиропомъ и подавать на столъ.

212. Рисовый пуддингъ съ шоколадомъ.

1 стаканъ промытаго риса сварить въ водѣ на половину, откинуть на рѣшето. Тѣмъ временемъ вскипятить $2\frac{1}{2}$ стакана молока, смѣшаннаго съ 1 столовою ложкою не соленнаго чухонскаго масла, всыпать въ него недоваренный рисъ, поставить на плиту и варить до тѣхъ поръ, пока рисъ совершенно разварится. Выложивъ рисъ въ какую-нибудь посуду, остудить, вбить въ него 4 свѣжихъ желтка, всыпать чайную чашку сахарнаго песку, влить 5 сырыхъ бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, размѣшать, раздѣлить на двѣ равныя части. Одну часть смѣшать съ половиною плитки тертаго шоколаду и сложить послойно съ другою частію въ кострюлю соотвѣтственной величины, смазанную масломъ и обсыпанную тертыми сухарями изъ бѣлаго хлѣба, поставить въ печь на полчаса. На столъ подавать со сливками въ отдѣльной посудѣ.

213. Рисовый пуддингъ съ яблоками и вареньемъ.

Отварить въ водѣ до половины готовности 1 стаканъ рису, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, потомъ всыпать въ 3 стакана молока, поставить на огонь и кипятить, пока рисъ совершенно разварится. Во время кипѣнія въ молоко положить 1 столовую ложку сливочнаго масла. Половину риса, такъ приготовленнаго, сложить въ кастрюлю, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями изъ бѣлаго хлѣба, поверхъ этого слоя риса положить штукъ десять очищенныхъ отъ кожи и сердцевины яблокъ, заложивъ на мѣсто сердцевины малиновое варенье, сверхъ яблокъ положить остальной рисъ, сгладить верхушку, окропить распущеннымъ масломъ, посыпать мелко истолченными сухарями изъ бѣлаго хлѣба и поставить въ духовой шкафъ на полчаса, а если не особенно жарко, то на $\frac{3}{4}$ часа. Подавая на столъ, облить малиновымъ сиропомъ.

214. Пуддингъ изъ саго.

2 стакана натурального саго, обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето и обдать холодною водою. Когда послѣдняя стечетъ, саго положить въ кастрюлю, налить 4 стаканами не снятого молока и кипятить, пока саго совершенно разбухнетъ. Пока саго будетъ вариться, очистить штукъ 8 кислыхъ яблокъ отъ кожи и сердцевины, разрѣзать каждое на 4 части, сложить въ кастрюлю, обсыпать 2 столовыми ложками мелкаго сахару, влить 4 ложки вишневаго сиропа, накрыть кастрюлю крышкою и тушить на легкомъ огнѣ полчаса. Къ этому времени саго долженъ увариться, его положить въ каменную посуду, остудить, влить 6 яицъ, взбитыхъ бѣлки съ желтками, всыпать мелкаго сахару 1 чайную чашку, размѣшать хорошенько. Половинную часть саго сложить въ кастрюлю, смазанную масломъ и обсыпанную тертыми сухарями изъ бѣлаго хлѣба; поверхъ саго положить

тушенныя яблоки, окропить 1 рюмкою хорошаго рому, покрыть яблоки второю половиною саго, сравнять верхушку, посыпать слегка мелкимъ сахаромъ и поставить въ печь на 20 минутъ. Подавая на столъ, облить малиновымъ или вишневымъ сиропомъ. Можно также подавать этотъ пуддингъ съ сабаіономъ въ отдѣльной посудѣ, который готовится такъ: 4 свѣжихъ желтка стереть съ 2 столовыми ложками сахарной пудры, развести 1 стаканомъ бѣлаго винограднаго вина пополамъ съ водою.

215. Пуддингъ изъ смоленской крупы.

3 стакана не снятого молока вскипятить въ кострюлѣ, подсыпая во время кипѣнія и постоянно мѣшая, $1\frac{1}{2}$ стакана мелкой гречневой крупы (смоленской). Когда кашка значительно погустѣетъ, снять съ огня, остудить, положить 1 столовую ложку сливочнаго масла, растертаго съ 4 сырыми желтками, всыпать одну чайную чашку сахару мелкаго, предварительно стертаго съ лимонною или апельсиновою цедрою и просѣяннаго черезъ рѣшето, всыпать 1 чайную чашку вымытой коринки, влить 4 взбитыхъ въ пѣну сырыхъ яичныхъ бѣлка, размѣшать возможно лучше, сложить въ форму, смазанную масломъ внутри и обсыпанную мелкими сухарями и поставить на 20 минутъ въ духовой шкафъ. Выложивъ аккуратно на блюдо, чтобы форма не разрушилась, облить какимъ-нибудь сиропомъ или сабаіономъ, приготовленнымъ, какъ сказано въ № 207.

216. Пуддингъ по-румынски.

1 столовую ложку сливочнаго или не соленнаго чухонскаго масла, растереть съ 3 стаканами не снятого молока, всыпать мелкаго сахару одну чайную чашку, поставить на огонь и кипятить. Во время кипѣнія постепенно всыпать, при постоянномъ помѣшиваніи, 1 стаканъ манной крупы. Когда кашка погустѣетъ ее снять съ огня, остудить, размѣшать

съ 6 сырыми желтками и 4 взбитыми въ пѣну бѣлками. Изъ этой массы испечь 4 блина такой толщины, какая выйдетъ. Затѣмъ положить эти блины на металлическое блюдо послойно съ вареньемъ или яблочнымъ пюре, обравнять края, смазать ихъ бѣлкомъ, стертымъ до бѣла съ сахарной пудрой и поставить на 20 минутъ въ жаркую печь или духовой шкафъ. Подавая на столъ, верхушку облить густымъ сиропомъ.

217. Пуддингъ по-итальянски.

1 стаканъ молока взболтать съ 8 сырыми желтками и 1 столовою ложкою не соленого чухонскаго или сливочнаго масла, вскипятить, переложить въ миску, прибавить 3 столовыхъ ложки мелкаго сахару, $\frac{1}{2}$ ф. самой лучшей крупитчатой муки, 1 чайную ложку нарѣзанной лимонной цедры, 8 свѣжихъ бѣлковъ взбитыхъ въ пѣну, положить отваренныхъ макаронъ $\frac{1}{4}$ фунта, влить 1 рюмку рому ямайскаго, размѣшать, сложить въ кастрюлю соотвѣтственной величины смазанную масломъ и обсыпанную сухарями изъ бѣлаго хлѣба и поставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа. Подавая на столъ, облить какимъ нибудь сиропомъ.

218. Пуддингъ скороспѣлка.

Испечь бисквитную булку, разрѣзать ее на небольшіе куски, разложить ихъ на блюдо и, подавая на столъ, облить подливкой, приготовленной такимъ манеромъ: 1 чайную ложечку сливочнаго масла растереть съ $\frac{1}{2}$ чайной ложечки картофельной муки, развести стаканомъ малиноваго сиропа, вскипятить одинъ разъ, влить одну рюмку ямайскаго рома. Подливка будетъ готова.

219. Блинчатый пуддингъ.

Сдѣлать тѣсто изъ 2 свѣжихъ яицъ, 2 стакановъ крупитчатой муки, 3 стакановъ не снятого молока. Размѣшавъ хо-

рошенько, изъ этого тѣста печь блинчики не толстые и сколько выйдетъ. Каждый блинчикъ смазать съ одной стороны вишневымъ сиропомъ, скатать въ трубочку, такъ, чтобы помазанная сиропомъ сторона была внутри, разрѣзать на 4 или пять частей, сложить въ кострюлю соотвѣтственной величины, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями и залить такою смѣсью: 4 сырыхъ желтка растереть съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ, сахарной пудры, смѣшать съ 4 бѣлками взбитыми въ пѣну прибавить 2 чайныхъ чашки густыхъ сливокъ и поставить въ духовой шкафъ на $\frac{1}{2}$ часа подавая на столъ, выложить на блюдо осторожно, чтобы сохранить форму и облить сиропомъ.

220. Орѣховый пуддингъ.

6 сырыхъ желтковъ стереть съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахара и 2 столовыми ложками сливочнаго или не соленаго чухонскаго масла, 1 стаканомъ мякоти бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и отжатаго, всыпать мелко истолченныя зерна отъ 1 фунта грецкихъ орѣховъ, влить 5 сырыхъ бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, размѣшать хорошенько, сложить въ кострюлю соотвѣтственной величины, внутри смазанную коровьимъ масломъ и обсыпанную мелко истолченными сухарями изъ бѣлаго хлѣба и поставить вариться на парѣ такимъ образомъ. Кострюлю съ пуддингомъ поставить въ другую, болѣе просторную кострюлю, налить кипящею водою на столько, чтобы высота ея доходила до крышки внутренней кострюли. По мѣрѣ того, какъ вода будетъ выкипать, нужно подбавлять ее до сказанной высоты. Варить должно не болѣе полутора часа. Подавая на столъ, пуддингъ выложить осторожно на блюдо и облить сабаіономъ, приготовленнымъ такъ: 5 сырыхъ желтковъ растереть съ 4 столовыми ложками сахарной пудры до бѣла, влить 1 стаканъ бѣлаго винограднаго вина и размѣшать.

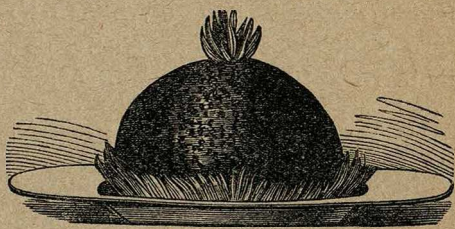
221. Пуддингъ кофейный.

Молотаго кофе $\frac{1}{2}$ стакана всыпать въ кострюльку, влить стакана 2 сливокъ, вскипятить, остудить, процѣдить чрезъ

густое сито. Между тѣмъ взять 1 стаканъ хорошей крупичатой муки, вскипятить нѣсколько разъ съ 2 полными столовыми ложками сливочнаго масла, развести приготовленнымъ кофе, вскипятить, положить 1 чайную чашку мелкаго сахару, размѣшать, остудить, вбить 5 сырыхъ желтковъ и столько же бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, размѣшать, влить въ кастрюлю соотвѣтственной величины, обмазанную масломъ и обсыпанную сухарями изъ бѣлаго хлѣба, поставить въ духовой шкафъ или печь на 20 минутъ. Подавая на столъ облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: 2 стакана не снятаго молока вскипятить съ 2 столовыми ложками мелкаго сахару и $\frac{1}{2}$ ложечки молотой корицы. Не снимая съ огня положить 4 сырыхъ желтка, сильно помѣшивая, пока погустѣетъ, процѣдить чрезъ сито. Соусъ будетъ готовъ.

222. Plumъ-пуддингъ.

Положить въ каменную посуду $\frac{1}{2}$ фунта разныхъ цукатовъ, $\frac{1}{4}$ фунта отобраннаго и промытаго кишмищу, $\frac{1}{8}$ фунта коринки, $\frac{1}{2}$ французской булки, $\frac{1}{2}$ фунта мелко изрубленнаго почечнаго сала, $\frac{1}{4}$ фунта костнаго мозга, $\frac{1}{2}$ фунта крупичатой муки, $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахару, цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона, размѣшать, вбить 2 сырыхъ яйца, влить 1 рюмку мадеры, 1 рюмку малаги и 1 рюмку ямайскаго рома, размѣшать, переложить въ салфетку, пропитанную коровьимъ масломъ, вложить въ кастрюлю и варить на парѣ часа 3. Подавая на столъ, сверху срѣзать часть корки, облить ромомъ и запечь.



Плумъ-пуддингъ.

Къ этому пуддингу отдѣльно подается сабаіонъ, приготовленный такъ: взять 4 сырыхъ желтка, растереть до бѣла съ 4 столовыми ложками мелкаго сахару, развести 1 стаканомъ бѣлаго винограднаго вина, размѣшать.

223. Пуддингъ изъ тыквы.

Очистить тыкву отъ верхней кожи и сѣмянъ, нарѣзать кусочками, сварить до полной мягкости, протереть чрезъ рѣшето $2\frac{1}{2}$ стакана, смѣшать съ 1 стаканомъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба, 1 столовою ложкою сливочнаго масла, 1 чайною чашкою сахарнаго песку, 4 сырыми желтками, 4 сырыми бѣлками, взбитыми въ пѣну, посыпать $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотой корицы, размѣшать, сложить въ форму или кострюлю соотвѣтственной величины, смазанную коровьимъ масломъ и обсыпанную сухарями изъ бѣлаго хлѣба, поставить въ духовой шкафъ или печь на $\frac{1}{2}$ часа. Подавая на столъ, облить растопленнымъ сливочнымъ масломъ.

224. Грушевый пуддингъ.

Очистить отъ кожи и сердцевины штукъ 8 средней величины грушъ, нарѣзать небольшими кусочками, посыпать 3 столовыми ложками сахарнаго песку, прибавить $\frac{1}{4}$ чайной ложки молотой корицы, влить $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго винограднаго вина, $\frac{1}{4}$ стакана воды. Все это помѣстить въ кострюль, накрыть крышкою, поставить на огонь и варить, помѣшивая до тѣхъ поръ, пока большая часть жидкости выкипитъ. Тѣмъ временемъ 4 сырыхъ желтка стереть до бѣла съ 2 столовыми ложками мелкаго сахару, 1 столовою ложкою сливочнаго масла, смѣшать съ мякотью 1 пятикопеечнаго французскаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжитаго, влить 5 бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, размѣшать до гладости. Половину этой массы положить въ кострюлю, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями изъ бѣлаго хлѣба, сверху нее положить приготовленныя груши, а на нихъ вторую половину массы, сгладить, покрыть кострюлю крышкою и поставить въ духовой шкафъ, или горячую печь на одинъ часъ. Подавая на столъ, выложить осторожно на блюдо и облить сиропомъ малиновымъ или вишневымъ!

225. Вишневый пуддингъ.

5 свѣжихъ желтковъ растереть съ 2 ложками сахарнаго песку до бѣла, влить 1 стаканъ молока, всыпать 1 стаканъ мелко истертыхъ сдобныхъ сухарей, 2 столовыхъ ложки сливочнаго или не соленнаго чухонскаго масла, $\frac{1}{4}$ чайной ложечки молотой корицы, размѣшать хорошенько, чтобы съ виду была однообразная масса; затѣмъ прибавить 1 стаканъ зрѣлыхъ вишней безъ косточекъ, влить 5 бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, опять размѣшать, сложить въ кострюлю соотвѣтственной величины, смазанную масломъ и обсыпанную тертыми сухарями изъ бѣлаго хлѣба и поставить въ духовой шкафъ или горячую печь на одинъ часъ, покрывъ кострюлю плотно крышкою. Подавая на столъ, выложить осторожно на блюдо и облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: очистить отъ косточекъ 1 фунтъ вишенъ, положить въ хорошо луженую кострюлю, налить 1 стаканъ воды и $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго винограднаго вина, вскипятить нѣсколько разъ, пока вишни разварятся, протереть чрезъ рѣшето; къ этому щоре прибавить $\frac{1}{4}$ чайной ложки молотой корицы, 1 чайную ложечку картофельной муки и 3 столовыхъ ложки сахарнаго песку, размѣшать хорошенько и вскипятить одинъ разъ.

226. Пуддингъ изъ сливъ.

4 десятка черныхъ, зрѣлыхъ сливъ обдать раза два кипяткомъ, снять кожицу, выбросить косточки, сложить въ хорошо луженую кострюлю, пересыпать 3 столовыми ложками сахарнаго песку, поставить минутъ на пять на огонь, потомъ вынуть, остудить. Тѣмъ временемъ 4 свѣжихъ желтка растереть съ 1 столовою ложкою сливочнаго масла и 2 столовыми ложками мелкаго сахару, всыпать 1 стаканъ истертыхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба, смѣшать съ приготовленными сливами, влить 5 свѣжихъ бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, размѣшать хорошенько, сложить все въ кострюлю или особую форму, смазанную масломъ и обсыпанную мелко натертыми

сухарями изъ бѣлаго хлѣба, накрыть крышкою и поставить на одинъ часъ въ духовой шкафъ или печь. Если тотъ или другая очень горячи, то держать не болѣе полчаса.

б) Пуддинги постные.

227. Пуддингъ изъ рису съ раковыми шейками.

Сварить штукъ 30 раковъ, шейки и ножки очистить, довольно мелко изрубить и отставить. Тѣмъ временемъ сварить рисовую густую кашу на водѣ изъ 1 стакана рису и смѣшать съ раками. Часть раковой кожуры высушить и истолочь цѣлый стаканъ, поджарить съ 5 ложками прованскаго или другого какого-нибудь постнаго масла, выжать сквозъ чистую тряпочку. Это будетъ, такъ называемое, раковое масло, котораго 2 столовыхъ ложки влить въ рисовую кашу, посолить, сложить въ кастрюлю смазанную постнымъ масломъ и обсыпанную сухарями изъ бѣлаго хлѣба покрыть крышкою и варить на парѣ одинъ часъ.

Покуда будетъ вариться пуддингъ, приготовить для него соусъ такимъ манеромъ: оставшуюся отъ раковъ скорлупу истолочь, вскипятить нѣсколько разъ съ 2 стаканами воды, процѣдить, 1 столовую ложку муки поджарить въ 2 столовыхъ ложкахъ раковаго масла, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами раковаго бульона, посолить, вскипятить раза два или три. Подовая на столъ, этимъ соусомъ облить выложенный на блюдо пуддингъ и посыпать укропомъ и петрушкою.

228. Пуддингъ изъ рису съ яблоками.

Сварить два стакана рису настолько, чтобы онъ не разварился совершенно, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода. Между тѣмъ очистить 10 средней величины кисло-сладкихъ яблокъ отъ кожи и сердцевины, изрѣзать ихъ на куски. Половину приготовленнаго рису сложить въ кастрюлю

соотвѣтственной величины, смазанную постнымъ масломъ и обсыпанную мелко-натертыми сухарями изъ французской булки, сверхъ этого слоя положить наръзанныя яблоки, обливъ ихъ малиновымъ или вишневымъ сиропомъ въ количествѣ чайной чашки и покрыть ихъ второю половиною риса. Сгладивъ верхушку, посыпать хлѣбными сухарями и поставить въ духовой шкафъ, покрывъ кастрюлю крышкою, на $\frac{1}{2}$ часа. Подавая на столъ, выложить пуддингъ осторожно на блюдо и облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: 2 чайныхъ ложечки крупчатой муки растереть съ 1 столовою ложкою подсолнечнаго масла, развести однимъ стаканомъ воды, вскипятить одинъ разъ; затѣмъ всыпать $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки сахарнаго песку, влить 1 рюмку ямайскаго рома, размѣшать и вскипятить еще одинъ разъ! Соусъ будетъ готовъ. вмѣсто этого соуса, пуддингъ можно облить малиновымъ или вишневымъ сиропомъ.

229. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба съ яблоками.

Цѣльную французскую пятикопѣчную булку изрѣзать на кусочки, величиною въ квадратный вершокъ и толщиною въ половину поперечнаго пальца, намочить ихъ въ густомъ миндальномъ молокѣ и отставить. Между тѣмъ очистить штукъ 6 яблокъ средней величины, изрѣзать ихъ не толстыми кружечками, выбросивъ сердцевинку. Когда они будутъ готовы, взять соотвѣтствующей величины хорошо луженую кастрюлю, смазать внутри прованскимъ или другимъ какимъ-либо постнымъ масломъ, обсыпать стѣнки сухарями и положить первымъ слоемъ часть хлѣба, намоченнаго въ молокѣ, вторымъ слоемъ яблоки, которые посыпать сахарной пудрой, затѣмъ опять слой хлѣба, на который положить не толстый слой варенья и такъ далѣе. Послѣднимъ слоемъ долженъ быть хлѣбъ, который посыпать мелко-истолченными сухарями и поставить вариться на парѣ часа полтора.

Подавая на столъ, выложить осторожно пуддингъ на блюдо и облить такимъ соусомъ: 1 стаканъ воды, $\frac{1}{2}$ стакана малиноваго сиропа и 1 рюмку хересу, вскипятить одинъ разъ,

влиять сюда 1 чайную ложечку картофельной муки, разведенной въ столовой ложкѣ воды и сильно помѣшивая, подогрѣть на огнѣ, не доводя до кипѣнія. Соусъ будетъ готовъ.

230. Пуддингъ изъ чернослива съ рисомъ.

Сварить одинъ стаканъ рису до готовности, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, положить въ него штукъ 15 французскаго чернослива и 2 столовыхъ ложки крупнаго отобраннаго и хорошо промытаго изюма, всыпать 1 столовую ложку сахара, положить 2 столовыхъ ложки какого угодно варенья, посыпать немного толченою корицею, размѣшать хорошенько, сложить въ кострюлю, смазанную прованскимъ масломъ и посыпанную мелко-натертыми сухарями, накрыть кострюлю крышкою и поставить вариться на пару, какъ сказано въ № 203-мъ на полчаса. Выложивъ на блюдо, остудить и подавать на столъ, обливъ малиновымъ или вишневымъ сиропомъ.

231. Пуддингъ изъ чернаго хлѣба яблоками.

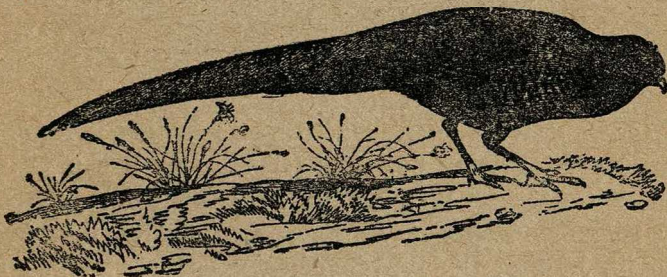
Очистить штукъ 6 кислосладкихъ яблокъ, изрѣзать на пластинки, выбрасывая сердцевину и зернышки, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахару, 2 столовыми ложками коринокъ, $\frac{1}{2}$ чайной ложки толченой корицы, влить 1 стаканъ бѣлаго винограднаго вина, сложить въ кострюлю и затушить въ продолженіи $\frac{1}{4}$ часа. Тѣмъ временемъ $1\frac{1}{2}$ стакана мякоти чернаго хлѣба стерѣть съ 2 столовыми ложками прованскаго или горчичнаго масла и смѣшать съ тушеными яблоками. Все сложить въ кострюлю, соотвѣтственной величины, смазанную постнымъ масломъ и посыпанную сухарями изъ чернаго хлѣба, накрывъ кострюлю крышкою, поставить въ печь или духовой шкафъ на одинъ часъ. Можно положить тушенныя яблоки послойно съ приготовленными сухарями.

ОТДѢЛЪ ПЯТЫЙ.

а) Скоромные маіонезы и заливныя.

232. Маіонезъ изъ дичи.

Изъ разной жареной дичи, оставшейся отъ вчерашняго дня, вырѣзать кусочки мяса, сложить на блюдо и облить такимъ соусомъ: 2 сырыхъ желтка, 2 чайныхъ ложечки порошка сарептской горчицы, 1 чайную ложечку мелкаго сахара, растереть до гладкости, прибавляя постепенно $\frac{1}{2}$ стакана прованскаго масла; затѣмъ влить 2 столовыхъ ложки

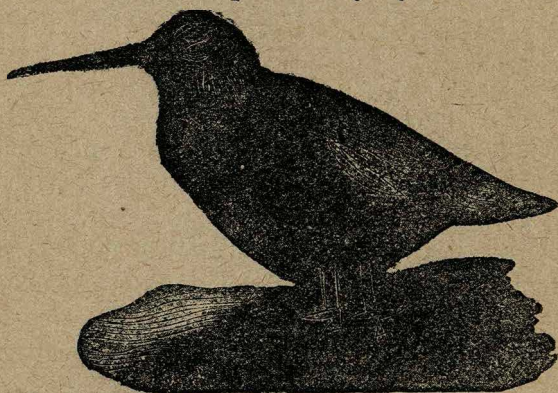


Фазанъ.

ренскаго уксусу и $1\frac{1}{2}$ стакана крѣпкаго бульона изъ телячьихъ ножекъ. Смѣшавъ все это, взбить на льду до тѣхъ поръ, пока образуется густая пѣна. Обливъ этимъ соусомъ дичь огарнировать на окраинахъ блюда цвѣтной вареною капустой въ маленькихъ кусочкахъ, очищенными раковыми шейками, капорцами, оливками и мелко-порубленнымъ крутымъ желе изъ коровьихъ ногъ. Всѣ эти принадлежности гарнира кладутся въ соотвѣтственной пропорціи.

233. Маіонезъ изъ индѣйки.

Изъ небольшой индѣйки, сваренной съ пряностями, кореньями и достаточнымъ количествомъ соли, нарѣзать ломтиками мяса столько, чтобы хватило на количество обѣдающихъ персонъ, разложить на блюдо и отставить. Бульонъ процѣдить, положить въ него оставшіяся кости и мясо индѣйки, положить еще 2 телячьихъ сырыхъ ножки и варить часа 3, чтобы былъ густой бульонъ, подъ конецъ кипѣнія влить ложки 2 столовыхъ ренскаго уксуса и достаточно по-



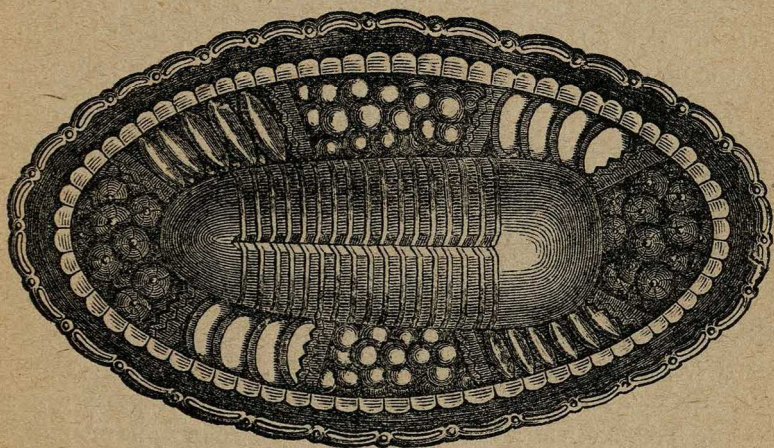
Бекасъ.

солить, если не солено. Когда бульонъ будетъ готовъ, взять 3 стакана его, вылить на мелкую тарелку и застудить на льду, а полтора стакана оставшагося бульона употребить, вмѣсто говяжьяго бульона, на соусъ, приготовленный, какъ сказано въ № 228. Обливъ соусомъ мясо индѣйки, по краямъ огарнировать цвѣтною капустою, раковыми шейками, капорцами и мелко изрубленнымъ галантиромъ, приготовленнымъ изъ бульона, въ которомъ варилась индѣйка.

234. Маіонезъ изъ фаршированной индѣйки.

Молодую индѣйку очистить отъ перьевъ, опалить на огнѣ пухъ, выпотрошить, обрѣзать голову съ шеей, крылья и

ноги, а изъ туловища осторожно вынуть кости, обмыть въ водѣ, посолить внутри и снаружи и начинить такимъ фаршемъ: $\frac{1}{2}$ французскаго пяти-копѣчнаго хлѣба намочить въ водѣ, отжать, смѣшать съ 1 фунтомъ мелко изрубленной телятины, вбить 2 сырыхъ яйца, положить 2 столовыхъ ложки коровьяго масла, все это истолочь въ деревянной посудѣ и протереть чрезъ рѣшето. Къ этой массѣ прибавить яичницу изъ двухъ яицъ и одну чайную чашку мелко изрубленной варенной ветчины, размѣшать возможно больше. Когда фаршемъ будетъ набита индѣйка, зашить отверстіе



Маіонезъ изъ индѣйки.

ниткою, опустить въ кипятокъ и варить до готовности мяса индѣйки. Затѣмъ вынуть, положить подъ прессъ на 1 часъ, пока совершенно остынетъ. Наконецъ выдернуть нитки, изрѣзать индѣйку на продолговатые ломти, но такъ, чтобы фаршъ не вывалился, облить соусомъ и огарнировать точно также, какъ сказано въ № 232.

235. Маіонезъ изъ индѣйки съ другимъ фаршемъ.

Приготовить молодую индѣйку точно также, какъ въ предыдущемъ 234 номерѣ и начинить фаршемъ, приготовлен-

нымъ такимъ манеромъ: 1 фунтъ сырой телятины и половину телячьей печенки мелко изрубить и протереть на теркѣ, $\frac{2}{3}$ французской пятикопѣчной булки намочить въ молоко, отжать, протереть чрезъ рѣшето, смѣшать съ телятиной, вбить 3 сырыхъ яйца, положить 1 мелко изрубленную луковицу, 2 столовыхъ ложки чухонскаго масла, посолить, поперчить и вымѣшать. Зашивъ нитками отверстие, положить нафаршированную индѣйку въ тотъ самый бульонъ, который сваренъ изъ остатковъ индѣйки и телячьихъ ножекъ и варить до тѣхъ поръ, пока уварится мясо нафаршированной индѣйки. Когда оно будетъ готово, положить подъ прессъ, покуда остынетъ, вынуть нитки, изрѣзать ломтиками осторожно, чтобы не вывалился фаршъ разложить на блюдо, облить соусомъ и огарнировать точно также, какъ сказано въ № 232.

236. Маіонезъ изъ цыплятъ.

3 цыпленка шестинедѣльныхъ очистить, выпотрошить, вымыть въ холодной водѣ, сварить съ пряностями, кореньями и достаточнымъ количествомъ соли; когда будутъ готовы, вынуть изъ бульона, снять кожу, мясо нарѣзать ломтиками, разложить на блюдо, облить соусомъ и огарнировать точно также, какъ сказано въ № 228-мъ. Подавать на столъ нужно въ холодномъ видѣ.

237. Маіонезъ изъ курицы.

1 большую, но не старую курицу очистить, выпотрошить, обрѣзать голову съ шеей, крылья и ноги, разрѣзать по длинѣ спинки, выбрать осторожно кости и начинать слѣдующимъ фаршемъ: 1 фунтъ жареной телятины мелко изрубить, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ французской пятикопеечной булки, намоченной въ водѣ и отжатой, вбить 2 сырыхъ яйца, посолить, поперчить, истолочь въ деревянной посудѣ и протереть чрезъ рѣшето.

Зашивъ нитками начиненную фаршемъ курицу, положить ее въ кипятокъ и варить часа полтора или два: словомъ до готовности куриного мяса, затѣмъ вынуть, положить подъ прессъ, пока остынетъ, потомъ нарѣзать поперечно ломтями, разложить ихъ на блюдо, облить соусомъ и огарнировать, какъ сказано въ № 232.

238. Маіонезъ изъ фаршированного поросенка.

Поросенка трехнедѣльнаго ошпарить, очистить отъ шерсти, выпотрошить, ополоснуть въ холодной водѣ, посолить и начинить такимъ фаршемъ: печенку, легкое и сердце того же поросенка отварить въ водѣ съ пряностями и кореньями, мелко изрубить, смѣшать съ половиною пятикопеечнаго французскаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и отжатаго, вбить 3 сырыхъ яйца, посолить, поперчить и хорошенько растереть. Положивъ начинку и, зашивъ нитками брюхо, изжарить въ жаровнѣ или на протвенѣ, подложивъ поперекъ нѣсколько березовыхъ палочекъ, чтобы не пригорѣло, и поливая для той же цѣли сокомъ съ протвения или изъ жаровни сверху поросенка. Когда поросенокъ ужарится, его остудить, нарѣзать ломтями поперекъ, разложить на блюдо, остудить, облить соусомъ и огарнировать точно также, какъ сказано въ № 233.

239. Маіонезъ изъ фаршированного рябчика.

Смотря по количеству потребителей очистить 2 или 3 рябчика, обрѣзать ноги, крылья и шею, разрѣзать по длинѣ грудинки, осторожно выбрать кости и начинить такимъ фаршемъ, количество коего рассчитано на двухъ рябчиковъ; половину телячьей печенки отварить, мелко изрубить, поджарить въ маслѣ на сковородкѣ, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ французской пятикопеечной булки, намоченной въ водѣ и отжатой, истолочь въ деревянной посудѣ, протереть чрезъ рѣшето, вбить въ это пюре 2 сырыхъ яйца, положить 1 столовую ложку масла, посолить, поперчить, размѣшать хорошенько.

Вложивъ начинку въ рябчиковъ, зашить нитками по длинѣ разрѣза, обложить пластинками шпика всего рябчика, обвязать нитками, чтобы не свалился шпикъ, положить на противень въ распущенное масло и изжарить. Когда рябчики ужарятся, снять нитки и шпикъ, остудить, изрѣзать поперечно на ломти, но такъ, чтобы не вывалился фаршъ. Разложивъ на блюдо облить соусомъ и огарнировать какъ сказано въ № 232.

240. Заливное изъ телячьей головки.

Очистить телячью головку, разрубить ее вдоль пополамъ, вынуть мозги, потомъ разрубить обѣ половинки головы на три части каждую, сложить въ чугуничекъ, внутри эмалированный, положить достаточно пряностей и кореньевъ, посолить, налить водою, поставить на огонь и варить до тѣхъ поръ, пока мясо будетъ отдѣляться свободно отъ костей. Тогда снять мясо, изрубить его не особенно мелко и оставить; кости же снова положить въ бульонъ и продолжать варить, чтобы былъ густой бульонъ, который процѣдить чрезъ сито, влить въ форму стакана полтора, застудить на холодѣ, положить слой мяса изрубленной головки, снова залить такимъ же количествомъ того же бульона и снова застудить, наконецъ положить еще слой мяса, залить и застудить. Въ промежуткахъ между мясомъ и галантиромъ можно положить ломтики лимона и кружечкалы наръзанныя яйца, сваренныя въ крутую. Выложивъ на блюдо, подавать на столъ съ хрѣномъ, разведеннымъ уксусомъ или особеннымъ соусомъ, которые подаются въ отдѣльныхъ посудахъ.

Соусъ для этого заливного готовится такъ: 1 чайную ложечку сухой сарептской горчицы, развести столовою ложкою кипящей воды и хорошенько растереть, смѣшать съ 3 крутыми желтками, протертыми чрезъ рѣшето, влить столовую ложку прованскаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана бульона, $\frac{1}{2}$ стакана ренскаго уксуса, всыпать 1 чайную ложечку мелкаго сахару и размѣшать хорошо.

241. Заливное изъ поросенка.

Поросенка мѣсячнаго или 6 недѣльнаго зарѣзать, опшпарить кипяткомъ, очистить шерсть, выпотрошить, обмыть въ холодной водѣ, положить въ большую кострюлю или чугуны эмалированный внутри, положить пряностей, кореньевъ и достаточное количество соли, налить воды на столько, чтобы поросенокъ былъ совершенно ею покрытъ, поставить на огонь и варить до готовности; затѣмъ вынуть, изрѣзать на куски, а голову разрубить пополамъ, разложить на блюдо и отставить. Въ бульонъ положить костей говяжьихъ съ жилами, какія обыкновенно берутся для варки говяжьего бульона и варить, пока будетъ густой бульонъ, его оттянуть бѣлкомъ и залить поросенка, положивъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ кружечки лимона безъ зеренъ.

Къ заливному поросенку подается тертый хрѣнъ, разведенный уксусомъ, съ прибавленіемъ соли и сахару мелкаго.

242. Поросенокъ заливной иначе.

Очистить пятинедѣльнаго поросенка, вынуть внутренности, обрѣзать голову и ноги, осторожно вынуть кости изъ всего туловища, обмыть въ холодной водѣ, посолить внутри и отставить. Между тѣмъ приготовить фаршъ такимъ манеромъ: мясо съ головы ножекъ и костей поросенка срѣзать, смѣшать съ половиною телячьей сырой печенки, мелко изрубить, прибавить половину французскаго бѣлаго хлѣба намоченнаго въ молокѣ и отжатаго, вбить 2 сырыхъ яйца, положить столовую ложку коровьяго масла, посолить, поперчить хорошенько, размѣшать, истолочь въ деревянной посудѣ. Эту массу разложить ровнымъ слоемъ на распластаннаго поросенка, завернуть въ трубку, обвязать нитками, чтобы фаршъ не вывалился, положить въ кострюлю вмѣстѣ съ головкою и костями поросенка, положить кореньевъ, пряностей, достаточное количество соли, налить водою и варить. пока нафаршированный поросенокъ совершенно уварится. Затѣмъ его вынуть, положить подъ прессъ, остудить, изрѣзать поперечно на куски, разложить на блюдо, залить бульонъ и выставить на ледъ, чтобы застыло.

Къ заливному фаршированному поросенку очень идетъ такой соусъ: 3 желтка въ крутую сваренные растереть съ 1 столовою ложкою мелкаго сахару, влить столовую ложку прованскаго масла, развести $\frac{1}{2}$ стакана бульона, прибавить полстакана ренскаго уксуса, смѣшать 1 стаканомъ тертаго хрѣну. Этотъ соусъ подается въ отдѣльной посудѣ.

243. Заливные фаршированные рябчики.

Сибирскихъ рябчиковъ 2 или 3 штуки очистить отъ перьевъ, отрѣзать головы съ шеями, крылья и ножки, вынуть внутренности, осторожно вынуть всѣ кости, вымыть въ холодной водѣ, посолить внутри и оставить. Тѣмъ временемъ приготовить начинку такимъ образомъ: $\frac{1}{2}$ телячьей печенки, изрѣзать продолговатыми ломтиками, поджарить на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, затѣмъ мелко изрубить, смѣшать съ половиною французскаго пятикопеечнаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и отжатаго, 1 сырымъ яйцомъ, 2 столовыми ложками мелко изрубленнаго шпика. Все это смѣшать, посолить, поперчить, истолочь въ деревянной посудѣ. протереть чрезъ рѣшето. Фаршъ будетъ готовъ. Начинивъ имъ рябчиковъ, зашить нитками всѣ отверстія и положить на протвень въ кипящее масло, чтобы изжарить, Затѣмъ снять съ протвеня, остудить, изрѣзать поперечными ломтями, разложить на блюдо, залить бульономъ, свареннымъ изъ телячьихъ ножекъ, головки и костей съ кореньями и пряностями. Если бульонъ будетъ жидковатъ, то въ него положить во время кипѣнія листокъ желатина.

244. Студень изъ коровьихъ ногъ.

Если коровьи ноги куплены не очищенными, то взять 2 ноги, опалить ихъ, очистить, соскабливая ножемъ, обмыть, сбить роговицы, разрѣзать по суставамъ, сложить въ эмалированный чугунокъ, налить водою на столько, чтобы ноги были покрыты на вершокъ сверху, посолить умеренно, накрыть сосудъ крышкою и варить нѣсколько часовъ на сильномъ огнѣ, пока мягкія части будутъ свободно отставать отъ костей. Вынувъ ноги, снять съ костей мясо, мелко изру-

бить его и отставить, а кости снова положить въ тотъ же бульонъ, прибавивъ туда же 2 моркови, 1 петрушку, 1 луковичу, 10 зеренъ англійскаго перцу, 4 лавровыхъ листа и немного лимонной цедры, варить еще одинъ часъ, вынувъ изъ печи, оттянуть процеженный бульонъ бѣлками и имъ залить мясо разложенное на блюдо. Вынести на ледъ, чтобы студень застылъ, но не замерзъ. Если студень выливается въ форму и потомъ плохо вынимается, то достаточно поставить наполненную имъ форму въ теплую воду на одну минуту.

Къ студню подается отдѣльно тертый хрѣнъ разведенный уксусомъ, куда прибавляется немного мелкаго сахара.

б) Постные маіонезы и заливныя.

245. Маіонезъ изъ судака.

Сварить 4 глубокихъ тарелки бульона съ 1 морковью, 1 петрушкой, 1 луковичей, 10 зернами чернаго перцу, 3 лавровыми листьями, и соли по вкусу. Пока бульонъ будетъ вариться, очистить судака въ три фунта вѣсомъ, выпотрошить, вымыть и, завернувъ въ чистую тряпочку, положить въ бульонъ, варить до готовности рыбы, но не давать развариваться, снявъ сосудъ съ огня, вынуть рыбу остудить, наръзать ломтями, вынувъ кости, уложить на блюдо и облить соусомъ, приготовленнымъ такъ: 1 чайную ложечку горчицы и 1 чайную ложечку мелкаго сахара растереть въ прованскомъ маслѣ, подливая его не вдругъ, а постепенно, влить 2 столовыхъ ложки ренскаго уксуса, и $\frac{1}{2}$ стакана рыбнаго бульона. Все это взбить въ пѣну на холодѣ. Гарниръ едятъ изъ картофеля, зеленыхъ бобовъ, цвѣтной капусты, сваренныхъ и мелко наръзанныхъ. Можно прибавить 1 столовую ложку капорцевъ, а также мелко изрубленнаго рыбнаго желе, приготовленнаго изъ того бульона, въ которомъ варилась рыба.

246. Маіонезъ изъ линя.

Очистить, выпотрошить, обмыть холодною водою трехфунтоваго линя, нарѣзать съ него мяса ломтиками, вынуть изъ нихъ по возможности кости, разложить на протвень въ кипящее горчичное или прованское масло, посолить, окропить 1 рюмкою бѣлаго винограднаго вина и 2 чайными ложечками лимоннаго соку, поставить на огонь и жарить, но не столько, чтобы рыба не зарумянивалась, потомъ снять рыбу на блюдо и отставить. Тѣмъ временемъ сварить изъ костей и головы линя, а если мало, прибавить мелкой рыбы въ бульонъ, положивъ въ него 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, 10 зеренъ чернаго перцу, 3 лавровыхъ листа, 4 нарѣзанныхъ шампиньона и достаточное количество соли. Бульонъ уварить такъ, чтобы было его три стакана, оттянуть его рыбьею икрою, процѣдить чрезъ салфетку. Половину бульона застудить для гарниру, а другую употребить на соусъ, приготовленный, какъ сказано въ № 243.

247. Маіонезъ изъ цѣльнаго карпа (сазана).

Очистить, выпотрошить, обмыть холодною водою и посолить внутри цѣльнаго трехфунтоваго сазана, вынуть, по мѣрѣ возможности, кости и начинить такимъ фаршемъ: $\frac{1}{2}$ французской 5 копеечной булки намочить въ миндальномъ молокѣ, отжать, смѣшать съ 1 фунтомъ мелко изрубленной сырой рыбы, растереть, прибавить 1 мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ ложкѣ горчичнаго или подсолнечнаго масла, влить еще ложки полторы постнаго масла, посолить достаточно и поперчить. Фаршъ будетъ готовъ. Начинивъ имъ сазана, зашить нитками, положить на протвень въ распущенное постное масло и изжарить до готовности.

Снявъ съ протвеня остудить, выдернуть нитки, нарѣзать поперечно ломтиками, облить соусомъ и огарнировать, какъ сказано въ № 243.

248. Маіонезъ изъ фаршированного сига.

Сварить бульонъ изъ 2 морковей, 1 петрушки, 1 порея, 2 соленыхъ огурцовъ, нарѣзанныхъ не особенно мелко, положить зеренъ 12 черного перцу, 3 лавровыхъ листа, влить $1\frac{1}{2}$ стакана ренскаго уксусу, посолить. Покуда бульонъ будетъ вариться, очистить, выпотрошить, обмыть въ холодной водѣ 3 фунтоваго сига, посолить его внутри, вынуть по мѣрѣ возможности, кости, нафаршировать такимъ же фаршемъ какъ въ № 240, зашить нитками, положить въ котелъ, налить процеженнымъ чрезъ сито бульономъ изъ кореньевъ и продолжать варить до готовности рыбы, подъ крышкою. Когда рыба уварится, вынуть осторожно на блюдо, остудить, облить соусомъ огарнировать, какъ сказано въ № 243.

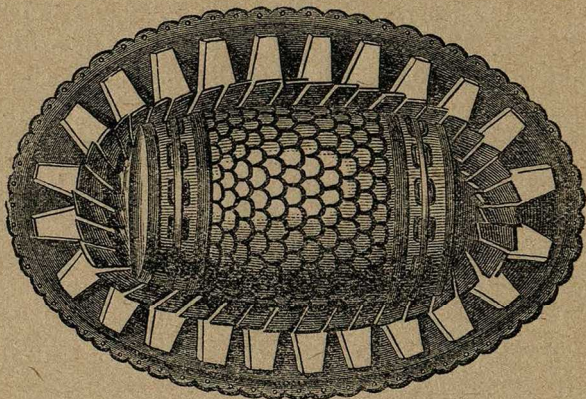
249. Маіонезъ изъ осетрины.

Сварить 2 фунта осетрины съ 1 морковью, 1 петрушкою, 1 сельдереемъ, 1 луковицей, 10 зернами перцу, 3 лавровыми листьями, достаточнымъ количествомъ соли. Воды влить столько, чтобы рыба была покрыта. Можно прибавить 3 столовыхъ ложки уксуса или лимоннаго соку. Когда рыба уварится, ее вынуть, остудить, изрѣзать на куски, разложить на блюдо, облить соусомъ и огарнировать, какъ сказано въ № 243.

250. Свѣжая заливная осетрина.

2 или 3 фунта свѣжей осетрины, вымытой въ холодной водѣ разрѣзать на двѣ части, сложить въ кастрюлю, налить на столько водою, чтобы она покрыла рыбу вершка на $1\frac{1}{2}$, положить 1 морковь, 1 петрушку, 1 луковицу, нарѣзанныя небольшими кусками, 10 зеренъ перцу, 3 лавровыхъ листа, достаточное количество соли; накрыть кастрюлю крышкою, поставить на огонь и варить до готовности осетрины. Затѣмъ ее вынуть, остудить, снять кожу, выбрать хрящи и визигу, нарѣзать на порціонные куски, разложить ихъ на блюдо и отставить. Въ бульонъ же, въ которомъ варилась осетрина, положить отброшенные хрящи, визигу и часть осетровой головы, продолжать варить до тѣхъ поръ, пока

бульона останется стакана 4. Тогда его оттянуть свѣжею икрою, процѣдить чрезъ салфетку, залить осетрину и вынести на холодъ, чтобы застыло, но отнюдь не замерзло.



Осетрина или холодное.

Къ заливной осетринѣ подается натертый хрѣнь, разведенный уксусомъ съ прибавленіемъ немного мелкаго сахара, а также соленые огурцы.

251. Заливной судакъ.

Цѣльнаго судака въ 4 фунта очистить, выпотрошить, обмыть въ холодной водѣ, положить въ рыбный котелъ или большую кострюлю, налить водою, чтобы она покрыла рыбу на $1\frac{1}{2}$ вершка, положить 2 моркови, 1 петрушку, наръзанные кусками, 3 лавровыхъ листа, 1 луковицу, разръзанную пополамъ, 10 зеренъ перцу, посолить по вкусу, накрыть крышкою, поставить на плиту и варить до готовности рыбы. Тогда ее вынуть, остудить, вырѣзать сколько выйдетъ, порціонныхъ кусковъ, разложить на блюдо и отставить. Въ бульонъ же положить голову и кости отъ судака, прибавить еще нѣсколько мелкой рыбы и варить, пока бульона останется 4 стакана, его оттянуть икрою; когда на половину остынетъ, процѣдить чрезъ салфетку и залить судака, положивъ между порціями его кружечки лимона безъ цедры и зеренъ.

Къ заливному судаку подается тертый хрѣнь, разведенный уксусомъ.

252. Заливной линь.

Линя въ 3 или 4 фунта вѣсомъ, очистить выпотрошить, ополоснуть холодною водою, внутри натереть солью, положить въ просторную кастрюлю, налить водою, чтобы рыба была покрыта на полтора вершка, положить корни и пряности въ такомъ же видѣ и количествѣ, какъ въ предшествующемъ номерѣ, поставить на плиту и варить до готовности рыбы. Тогда линя вынуть, остудить, наръзать порціонные куски, выбросивъ кости, разложить на блюдо и отставить. Въ бульонъ же сложить голову и кости линя, прибавить мелкихъ окуней, линей, ершей и продолжать варить до нѣкоторой густоты, чтобы бульона осталось не болѣе 4 стакановъ, его оттянуть свѣжею рыбною икрою, процѣдить чрезъ салфетку и залить разложенное на блюдѣ мясо линя, вынести на холодъ, чтобы застыло.

Къ заливному линю подается тертый хрѣнь, разведенный уксусомъ, а также соленые огурцы.

253. Заливная навага.

Десятокъ средней величины наваги оттаять, если она мороженная, выпотрошить, вымыть въ холодной водѣ, вытереть салфеткою снаружи и внутри, слегка посолить, обвалять въ мукѣ или мелко истолченныхъ сухаряхъ изъ французскаго хлѣба, положить на сковороду въ кипящее постное масло и поджарить; затѣмъ снять со сковороды, остудить, отбросить головы, выбросить костный хребетъ и мясо наръзать кусочками, такъ чтобы вышло изъ одной наваги штукъ 6. Между тѣмъ сварить изъ разной мелкой рыбы, пряностей и кореньевъ, въ пропорціи по № 245, положенныхъ 4 стакана густого бульона. Когда онъ будетъ готовъ, влить 1 стаканъ въ форму застудить, положить на него слой жаренаго мяса наваги и нѣсколько раковыхъ шеекъ, снова залить и застудить. Такъ продолжать дотолѣ, пока вся пропорція наваги и бульона будетъ употреблена. Послѣднимъ слоемъ долженъ быть застылый бульонъ. Вынуть изъ формы на блюдо и подавать на столъ съ тертымъ хрѣномъ, разведеннымъ ренскимъ уксусомъ, который подается въ отдѣльной посудѣ.

254. Заливная фаршированная щука.

Свѣжую щуку, вѣсомъ въ 4 фунта очистить, выпотрошить, отрѣзать голову и хвостъ, обмыть въ холодной водѣ, выбрать осторожно кости и начинить слѣдующимъ фаршемъ: половину французской пятикопеечной булки намочить въ миндальномъ молокѣ, отжать, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стаканами мелко наръзанной вареной рыбы, какой угодно, прибавить 3 крупныхъ сардинки, 1 мелко изрубленную луковицу, средней величины, поджаренную въ 1 столовой ложкѣ постнаго масла, посолить, немного поперчить, протереть черезъ рѣшето. Фаршъ будетъ готовъ. Имъ начинить приготовленную щуку, зашить ниткою, сложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ головою, хвостомъ щуки и еще съ прибавленіемъ 1 фунта мелкихъ окуней или ершей и варить до готовности нафаршированной щуки, наливъ въ кастрюлю 8 стакановъ воды и положивъ пряностей, кореньевъ и соли въ такомъ же количествѣ, какъ сказано въ № 245. Когда щука уварится, ее вынуть, остудить, выбросить нитки, изрѣзать поперечно ломтями въ поперечной палецъ толщины, разложить на блюдо и залить бульономъ. Если онъ недостаточно густъ, то вынуть щуку, положить листокъ желатина и вскипятить одинъ разъ.

ОТДѢЛЪ ШЕСТОЙ.

Зелень и овощи.

255. Соусъ изъ свѣжаго щавеля.

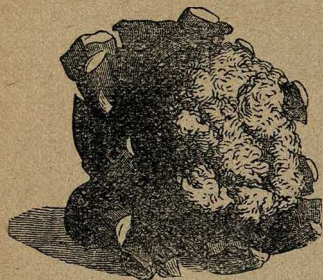
2 фунта свѣжаго щавеля перебрать, ополоснуть водою, положить въ хорошо луженую кастрюлю, налить водою настолько, чтобы она совершенно покрыла его, поставить на огонь и варить до тѣхъ поръ, пока щавель будетъ совершенно мягокъ, тогда его отбросить на рѣшето, чтобы стекла вода и затѣмъ протереть и отставить. Тѣмъ временемъ 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 столовой ложкѣ коровьяго масла, всыпать 1 чайную ложечку крупчатой муки, влить $\frac{1}{2}$ стакана говяжьяго бульона, посолить, размѣшать, процѣдить чрезъ сито, затѣмъ смѣшать съ щавелемъ пюре, прибавить 1 стаканъ хорошей сметаны, всыпать 1 чайную ложечку мелкаго сахару и поставить на огонь на $\frac{1}{2}$ часа, постоянно помѣшивая. Соусъ будетъ готовъ. Его выложить на блюдо, огарнировать гренками изъ бѣлаго хлѣба, поджареннаго въ коровьемъ маслѣ, на которыя положить половинки крутыхъ, очищенныхъ яицъ.

Какъ гренки, такъ и яйца должны быть приготовлены раньше, чѣмъ сварится соусъ, чтобы его подавать на столъ горячимъ.

256. Цвѣтная капуста.

2 или 3 кочешка цвѣтной капусты отварить въ соленой водѣ съ прибавленіемъ 1 столовой ложки чухонскаго не со-

леного масла до мягкости, откинуть ее на рѣшето. Когда



Цвѣтная капуста.

стечетъ вода, кочешки раздѣлить на порядочные куски, выложить на салфетку, разостланную на блюдѣ и подавать на столъ, съ соусомъ, въ отдѣльной посудѣ, приготовленнымъ такъ: 6 сырыхъ желтковъ растереть съ 4 ложечками сахарной пудры до бѣла, влить $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго портвейна, $\frac{1}{2}$ стакана воды, размѣшать, поставить на плиту и

взбивать вѣничкомъ изъ древесныхъ прутьевъ до тѣхъ поръ, пока жидкость станетъ подниматься пѣною. вмѣсто портвейна можно взять стаканъ воды и 1 рюмку хорошаго ямайскаго рома.

Можно подавать цвѣтную капусту съ растопленнымъ сливочнымъ масломъ, въ которой насыпаны мелко истолченные сухари изъ бѣлаго хлѣба.

257. Соусъ изъ свѣжей капусты по-голландски.

Мелко нашинковать стакана 3 или 4 свѣжей капусты, высыпать ее въ кострюлю, налить снятымъ молокомъ такъ, чтобы оно покрыло капусту, поставить на плиту и варить покуда капуста будетъ мягка; затѣмъ откинуть на рѣшето, сложить на блюдо, облить густыми сливками, сверху посыпать 1 стаканомъ тертыхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба пополамъ съ натертымъ сыромъ и поставить минутъ на 15 въ духовой шкафъ. Подавать на столъ безъ всякаго соуса.

258. Красная капуста подъ соусомъ.

Одинъ большой кочень красной капусты нашинковать мелко, отставить; 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку и 1 луковицу мелко изрубить, поджарить съ $1\frac{1}{2}$ столовою ложкою коровьяго масла, смѣшать съ приготовленною капустою, сложить въ кострюлю соотвѣтственной величины, налить

1½ стаканомъ говяжьяго бульона, накрыть крышкою, поставить на плиту и варить до мягкости капусты. Снявъ съ огня влить 1 рюмку ренскаго уксуса, всыпать по 1 столовой ложкѣ муки круничатой и сахарнаго песку, размѣшать хорошенько, вскипятить одинъ разъ и соусъ будетъ готовъ.

259. Огурцы свѣжіе фаршированные.

Штукъ 8 свѣжихъ зеленыхъ огурцовъ очистить отъ кожи, вынуть сердцевину и нафаршировать фаршемъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: изрубить мелко телятины, чтобы было 2 стакана, смѣшать съ 1½ стакана мякоти отъ французской булки, смоченной въ молоко и отжатой, прибавить 1 мелко изрубленную луковицу поджаренную въ 1 столовой ложкѣ коровьяго масла, вбить 2 сырыхъ яйца, посолить, чуть поперчить, растереть хорошенько. Когда огурцы будутъ нафаршированы, ихъ сложить въ кастрюлю, гдѣ распущено 2 столовыхъ ложки масла, влить 2 стакана говяжьяго бульона, немного посолить, накрыть кастрюлю крышкою, поставить на огонь и варить минутъ 20; потомъ прибавить 1 стаканъ сметаны и тушить ¼ часа. Когда огурцы будутъ довольно мягки, ихъ выложить на блюдо, облить подливкою и подавать на столъ.

260. Артишоки.

Отварить 6 или 8 артишоковъ, очищенныхъ отъ зеленыхъ листьевъ, въ соленой водѣ, переложить въ другую кастрюлю, въ которой распущено 2 столовыхъ ложки коровьяго масла, влить 1 стаканъ бѣлаго портвейна или малаги, положить кусочекъ сухого бульона величиною въ половину куриного яйца, изрѣзавъ его на мелкіе кусочки, всыпать чайную ложечку мелкаго сахару, поставить на огонь и кипятить, подливая немного говяжьяго бульона, подавая на столъ, выложить на блюдо и облить соусомъ изъ кастрюли.

261. Артишоки иначе.

Очистивъ отъ зеленыхъ листьевъ артишоки, въ количествѣ нужномъ для потребителей, сварить ихъ въ соленой водѣ,

выложить на салфетку, разостланную на блюдѣ, такъ, чтобы частью оной можно было закрыть артишоки, чтобы не остывали, подавать на столъ съ сабаіономъ, приготовленнымъ какъ сказано въ № 249 одновременно съ варкою артишоковъ.

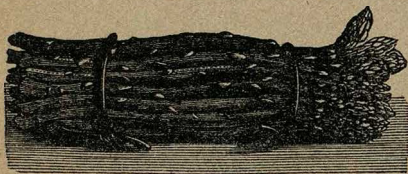
262. Фаршированные артишоки.

Отварить въ соленой водѣ штукъ 8 или болѣе, если нужно артишоковъ, выбрать изъ нихъ сердцевину и нафаршировать фаршемъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: изрубить мелко 1 стаканъ телятины, смѣшать съ изрубленными очищенными отъ скорлупы шейками и ножками отъ 25 раковъ средней величины, вбить 2 сырыхъ яйца, влить 2 столовыхъ ложки сладкой сметаны, посолить и истолочь въ деревянной посудѣ.

Нафаршированные артишоки сложить въ кастрюлю, облить 1 стаканомъ бульона и 1 стаканомъ густыхъ сливокъ, положить 1 столовую ложку масла, $\frac{1}{2}$ столовой ложки крупчатой муки, посолить и вскипятить раза 2. Подавая на столъ, артишоки выложить на блюдо и облить собственной подливкою.

263. Спаржа.

Десятка три или четкре спаржи, снявъ съ нихъ верхнюю кожицу, отварить въ соленой водѣ до мягкости, откинуть на рѣшето на одну минуту, затѣмъ сложить въ салфетку, разостланную на блюдѣ и укрыть, чтобы не остывала, подавать на столъ съ сабаіономъ приготовленнымъ какъ сказано въ № 257, или же съ растопленнымъ сливочнымъ масломъ, съ сухарями изъ бѣлаго хлѣба.



264. Соусъ изъ зеленой фасоли.

Нашинковать стручковъ зеленой фасоли 2 полныхъ стакана, сварить въ соленой водѣ до мягкости, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, потомъ сложить въ кострюлю соотвѣстной величины, посыпать 1 столовою ложкою сахарнаго песка, влить полтора стакана сырыхъ, густыхъ сливокъ, положить столовую ложку чухонскаго не соленого масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки мелко нарубленнаго укропа и столько же зеленой петрушки, размѣшать, вскипятить одинъ разъ и соусъ готовъ. Выложивъ его на блюдо, огарнировать гренками изъ бѣлаго французскаго хлѣба обжаренными въ маслѣ. Этотъ соусъ можно подавать къ рубленнымъ говяжьимъ или телячьимъ котлетамъ.

265. Молодой горохъ.

Взять два стакана гороховыхъ стручковъ, когда они называются лопатками, очистить отъ боковыхъ спаекъ, сварить до мягкости въ говяжьемъ бульонѣ. 1 столовую ложку коровьяго масла стереть съ ложкою пшеничной муки, развести стаканомъ говяжьего бульона, всыпать чайную ложечку мелкаго сахара, посолить немного, вскипятить одинъ разъ, всыпать сюда отваренные стручки, прибавить немного бульона, въ которомъ они варились, подогрѣть предъ самымъ обѣдомъ.

Такой соусъ подается къ котлетамъ изъ курицы или рябчиковъ.

266. Фаршированные помидоры.

Изъ 10 штукъ зрѣлыхъ помидоровъ вынуть сѣмена и часть внутренности и нафаршировать ихъ слѣдующимъ фаршемъ: мелко изрубить жареную телятину, чтобы было $1\frac{1}{2}$ стакана, смѣшать $\frac{1}{2}$ стаканомъ отвареннаго риса, вбить одно сырое яйцо, положить одну столовую ложку коровьяго

масла, посолить, всыпать 1 чайную ложечку зеленого укропа, размѣшать до гладкости и фаршъ готовъ. Начиненные помидоры сложить въ кострюлю вверхъ отверстіями, чтобы фаршъ не вываливался, влить говяжьего бульона такое количество, чтобы онъ покрылъ помидоры, вскипятить раза два, влить 1 стаканъ хорошей сметаны, посолить и вскипятить еще одинъ разъ. Выложивъ на блюдо, облить собственнымъ соусомъ и подавать на столъ.

227. Морковный соусъ.

Оскоблить нѣсколько морковей, нарѣзать изъ нее 3 стакана длинныхъ кусочковъ, положить въ кострюлю въ распущенную столовую ложку коровьяго масла, налить говяжьего бульона такое количество, чтобы онъ покрылъ морковь, поставить на огонь и варить до половины готовности; затѣмъ всыпать 2 чайныхъ ложечки сахару, 1 столовую ложку муки, влить полстакана сливокъ, посолить немного, размѣшать, покрыть кострюлю крышкою, поставить снова на огонь и продолжать варить до готовности моркови. Выложивъ на блюдо, обложить по краямъ гренками изъ французскаго хлѣба, обжаренными въ коровьемъ маслѣ.

268. Соусъ изъ рѣпы.

Нѣсколько рѣпъ очистить отъ верхней кожи, нарѣзать довольно большими ломтями 3 стакана, положить въ кострюлю, налить водою, такъ, чтобы рѣпа была покрыта, посолить и варить до готовности, откинуть на рѣшето, когда стечетъ вода, сложить въ кострюлю, положить 1 столовую ложку коровьяго масла, влить 1 стаканъ говяжьего бульона, $\frac{1}{2}$ стакана малаги, всыпать 2 ложечки сахарнаго песку и продолжать варить, покрывъ кострюлю крышкою, $\frac{1}{4}$ часа.

Этотъ соусъ можно подавать самостоятельно, но онъ идетъ больше для котлетъ говяжьихъ или бараньихъ рубленыхъ.

269. Фаршированная рѣпа.

Штукъ 6 рѣпы средней величины отварить въ водѣ, срѣзать верхушки, то есть ту часть, на которой растутъ листья, вынуть ложечкой мякоть, оставить часть ея при кожѣ. Вынутую мякоть смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мякоти французскаго хлѣба, растереть съ одною столовою ложкою коровьяго масла, вбить одинъ сырой желтокъ, всыпать 2 чайныхъ ложечки сахарнаго песку, влить $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, всыпать 2 столовыхъ ложки коринки, смѣшать хорошенько и начинить рѣпы, прикрыть срѣзанными верхушками, укрѣпить нитками, опустить въ воду, въ которой варилась рѣпа, накрыть кострюлю крышкою и варить до готовности. Подавая на столъ, снять верхушки съ нитками, разложить рѣпы на блюдо и облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: 2 стакана цѣльнаго молока вскипятить съ 1 столовою ложкою мелкаго сахару, положивъ туда небольшой кусочекъ ванили, которую вынуть, когда молоко вскипитъ два раза: потомъ взять 4 сырыхъ желтка, растереть ихъ въ тепломъ молокѣ, влить въ кострюлю, постоянно мѣшая, подогрѣть, но не доводить до кипѣнія.

270. Рѣпа, фаршированная иначе.

Взять 6 сырыхъ рѣпъ средней величины, срѣзать верхушки, вынуть мякоть, оставивъ часть ея при кожѣ и оставить. Между тѣмъ приготовить слѣдующій фаршъ: 1 фунтъ телятины мелко изрубить, смѣшать съ мякотью бѣлаго хлѣба намоченной и выжатой, въ количествѣ $\frac{1}{2}$ стакана, положить $\frac{1}{2}$ луковицы, поджаренной въ ложкѣ столовой коровьяго масла, посолить, поперчить, перемѣшать возможно лучше, начинить приготовленные рѣпы, покрыть срѣзанными верхушками, которыя укрѣпить нитками, сложить въ кострюлю, налить водою на столько, чтобы рѣпы были покрыты и варить до готовности. Когда будетъ готово, выложить на блюдо и подавать на столъ безъ всякаго соуса.

271. Соусъ изъ брюквы.

Очистивъ сколько нужно штукъ брюквы, нарѣзать тоненькими ломтиками 3 стакана, сложить въ кострюлю, на-

лить говяжьимъ бульономъ на столько, чтобы онъ покрылъ брюкву, положить коровьяго масла $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки, накрыть кострюлю крышкою, поставить на плиту и варить до мягкости; затѣмъ подправить ложкою муки, положить 2 чайныхъ ложечки мелкаго сахару и вскипятить еще одинъ разъ. Соусъ будетъ готовъ. Онъ подается къ котлетамъ, а больше всего идетъ къ гусинымъ потрохамъ. Въ этомъ послѣднемъ случаѣ, онъ обыкновенно готовится на бульонѣ, въ которомъ варились потроха.

272. Брюква фаршированная.

Фаршированная брюква подается, какъ кушанье самостоятельное и готовится такимъ манеромъ: очистить 3 штуки небольшихъ брюквъ, чего будетъ достаточно для 6 персонъ, разѣзать каждую брюкву пополамъ, сдѣлать въ каждой части углубленіе такой величины, чтобы въ него уложилось ложки 2 столовыхъ фарша, приготовленнаго такъ: вынутую мякоть стереть, смѣшать съ 1 стаканомъ толченыхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ въ коровьемъ маслѣ, 2 столовыми ложками сметаны, посолить и нафаршировать приготовленныя брюквы, положить ихъ въ кострюлю рядомъ, гдѣ предварительно распустить масло, накрыть кострюлю крышкою, поставить на огонь на 20 минутъ. Когда брюквы подрумянятся ихъ выложить на блюдо и подавать на столъ, обливъ такимъ соусомъ: взять стаканъ бульона, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, подправить $\frac{1}{2}$ ложки крупчатой муки, чуть чуть поджаренной съ масломъ, посолить и вскипятить одинъ разъ.

273. Соусъ изъ колорябіи,

Колорябію очистить, нарѣзать небольшими ломтиками 3 стакана, сложить въ кострюлю соотвѣтственной величины, налить говяжьимъ бульономъ на столько, чтобы онъ покрылъ брюкву, положить по 1 столовой ложкѣ муки крупчатой и коровьяго масла, 2 чайныхъ ложечки сахарнаго песку, посолить, размѣшать, накрыть кострюлю крышкою, поставить на огонь и варить до мягкости брюквы. Подавая на столъ, выложить на средину блюда, огарнировать грѣнками изъ бѣлаго хлѣба, поджаренными въ ложкѣ коровьяго масла.

274. Колорабія фаршированная.

Небольшихъ колорабій 6 штукъ очистить отъ кожи, вырѣзать внутренность ихъ на столько, чтобы стѣнки были не толще поперечнаго пальца и на время отставить, половину вынутой внутренности мелко изрубить, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ тертой французской булки и $1\frac{1}{2}$ стаканомъ мелко изрубленной жареной телятины, 2 ложками хорошей сметаны и однимъ мелко изрубленнымъ крутымъ яйцомъ, истолочь все это, чтобы была однообразная масса, начинить приготовленную колорабію, сложить въ кострюлю, такъ чтобы онѣ не лежали другъ на другѣ, налить бульономъ, чтобы онѣ покрылъ на вершокъ выше колорабій, покрыть крышкою, поставить на плиту и варить до готовности. Подавая на столъ, выложить на блюдо и облить собственнымъ сокомъ изъ кострюли.

275. Соусъ изъ тыквы.

Изъ очищенной отъ верхней кожи тыквы нарѣзать ломтиковъ, величиною въ большой палецъ, штукъ 30, сложить въ кострюлю, налить водою, посолить достаточно, покрыть кострюлю крышкою, поставить на плиту и варить до мягкости. Когда будетъ готово, откинуть на рѣшето на одну минуту, переложить на блюдо, обвалявъ въ тертыхъ сухаряхъ и облить такимъ соусомъ: $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны смѣшать съ 2 сырыми яйцами, взболтать, посолить немного и вскипятить одинъ разъ.

Такой соусъ можно подавать самостоятельно, но онѣ идетъ къ жареной телятинѣ и говядинѣ.

276. Тыква жареная.

Изъ очищенной тыквы нарѣзать 12 или больше, толщиною въ поперечный мизинецъ, пластинокъ, поджарить на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ. Когда будутъ готовы, разложить на блюдо, облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: 1 столовую ложку крупичатой муки поджарить съ 1 столовою ложкой коровьяго масла, смѣшать съ 2 стаканами сладкой сметаны, немного посолить, вскипятить одинъ разъ и соусъ будетъ готовъ.

277. Молодой тушоный картофель.

Сварить сколько нужно молодого картофеля въ шелухѣ, потомъ очистить, сложить въ кострюлю, полить хорошимъ русскимъ масломъ, посолить, накрыть кострюлю крышкою и поставить въ духовой шкафъ на 15 минутъ. Подавая на столъ, посыпать зеленымъ укропомъ и петрушкой, мелко изрубленнымъ.

278. Картофель тушоный иначе.

Приготовить картофель, какъ сказано выше въ № 277, сложить въ кострюлю цѣликомъ, а большіе картофели перерѣзать пополамъ, посолить, всыпать мелко изрубленную луковницу, поджаренную въ 1 ложкѣ коровьяго масла, влить стаканъ хорошей сметаны, покрыть кострюлю крышкою, поставить въ духовой шкафъ или печь и тушить минутъ 15. Подавая на столъ, посыпать мелко изрубленными укропомъ и петрушкой.

279. Картофель въ мундирѣ.

Сварить крупный, рассыпчатый картофель въ шелухѣ и подавать въ такомъ видѣ на столъ, покрывъ его на блюдѣ салфеткою, чтобы не остывалъ. Къ такому картофелю подается сливочное или чухонское масло.

280. Фаршированный картофель.

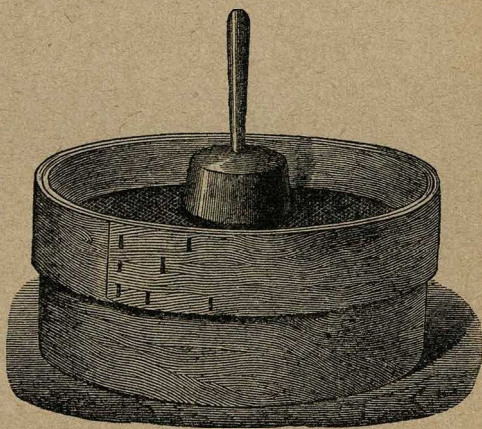
Очистить аккуратно штукъ 12 крупнаго сырого картофеля, ополоснуть въ холодной водѣ, сръзать съ одной стороны горбушку, выдолбить половину внутренности каждой картофели и заложить такой фаршъ: отварить 2 стакана свѣжихъ боровиковъ, мелко изрубить, смѣшать съ мякостью $\frac{1}{4}$ французской булки, вбить 1 сырое яйцо, положить 1 столовую ложку коровьяго масла, посолить, размѣшать. Когда фаршъ вложенъ, отверстія покрыть сръзанными горбушками, укрѣпить нитками, сложить въ кострюлю, облить $\frac{1}{2}$ стаканомъ растопленнаго масла, влить 1 стаканъ говяжьяго бульона, покрыть кострюлю крышкою. поставить въ духовой шкафъ и варить до мягкости. Подавая на столъ, выложить блюдо и облить соусомъ изъ кострюли.

281. Тушонный картофель съ селедкой.

Очистить сваренный картофель, изрѣзать его ломтиками, такъ, чтобы ихъ было стакана 3 или 4. Взять соотвѣтственной величины кострюлю, смазать дно и бока ея коровьимъ масломъ, посыпать сухарями и положить половину картофеля на дно кострюли, сверхъ этого слоя положить слой изъ такой смѣси: намочить 2 голландскихъ селедки часа на 3 въ водѣ, снять мясо, мелко изрубить, смѣшать съ мелко изрубленною луковицею. поджаренной въ столовой ложкѣ коровьяго масла; сверхъ этого слоя снова положить картофель, посыпать тертыми сухарями отъ бѣлаго французскаго хлѣба, облить 2 столовыми ложками растопленнаго коровьяго масла и полстаканомъ смѣтаны, смѣшанной съ 1 сырымъ яйцомъ. Покрывъ кострюлю крышкою, поставить въ духовой шкафъ или печь и тушить минутъ 20, выложить на блюдо осторожно, чтобы удержать форму и подавать на столъ. Такое блюдо идетъ къ завтраку.

282. Картофельныя котлеты.

Очистить и сварить въ соленой водѣ достаточное количество картофеля, протереть его чрезъ рѣшето. Смотря по количеству пюре, положить 2 или 3 столовыхъ ложки масла, 2 или 3 сырыхъ яйца, посолить: размѣшать и изъ этой массы сдѣлать продолговатыя котлеты, ихъ смазать взболтаннымъ яйцомъ, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ поджарить на сковородѣ въ маслѣ. Когда будутъ готовы, разложить на блюдо такъ, чтобы середина его осталась не занятою, которую и наполнить соусомъ, приготовленнымъ такъ: изъ 5 или 6 бѣлыхъ грибовъ сварить 2 стакана бульона, которымъ развести ложку крупчатой муки поджаренной въ ложкѣ коро-



Сито для протиранія картофеля, гороха и другихъ. Сито для протиранія картофеля, гороха и другихъ. Сито для протиранія картофеля, гороха и другихъ.

вьяго масла, вскипятить, сюда же влить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны положить мелко изрубленные, варенные грибы, посолить и вскипятить еще одинъ разъ.

283. Крокеты изъ картофеля.

Отварить въ соленой водѣ очищенный картофель, протереть его чрезъ рѣшето, положить въ пюре одну или двѣ столовыхъ ложки чухонскаго масла, вбить одно или два сырыхъ яйца (глядя по количеству картофеля), посолить достаточно, размѣшать, сдѣлать шарики, величиною въ сливу, смазать разболтаннымъ яйцомъ, обвалять въ тертыхъ сухаряхъ изъ бѣлаго хлѣба, поджарить въ растопленномъ маслѣ.

284 Соусъ изъ свеклы.

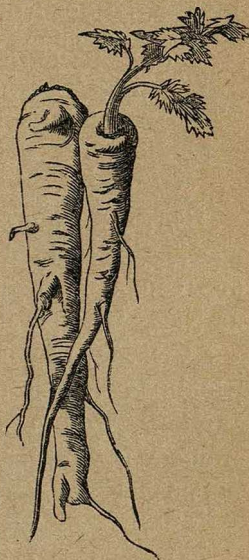
Испечь 2 или 3 средней величины свеклы, очистить отъ кожицы, нарѣзать кусочками величиною въ лѣсной орѣхъ, сложить въ кострюлю въ количествѣ 2 стакановъ, налить стаканомъ говяжьяго бульона, подправить 1 столовою ложку муки, поджаренной въ ложкѣ коровьяго масла, влить 2 столовыхъ ложки смѣтаны, вскипятить раза два и подъ конецъ кипѣнія влить 1 столовую ложку ренскаго уксусу.

285. Жардиньеръ изъ овощей.

Нарѣзать небольшими кусками 2 моркови, 2 рѣпы, 1 брюкву, $\frac{1}{2}$ цвѣтной капусты, 6 штукъ картофеля, прибавить 2 столовыхъ ложки зеленого гороха, такъ чтобы всего было три полныхъ стакана. Все это высыпать въ кострюлю, соотвѣтственной величины, въ которой предварительно растоплено коровье масло и слегка поджарить; затѣмъ посыпать на овощи 1 столовую ложку крупчатой муки, размѣшать хорошенько, влить $1\frac{1}{2}$ стакана говяжьяго бульона, посолить достаточно, накрыть кострюлю крышкою, поставить на огонь и варить до готовности. Подавая на столъ, изъ кострюли все выложить на середину блюда, а по краямъ положить куски бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокъ, смазаннаго разболтаннымъ яйцомъ и обжареннаго въ коровьемъ маслѣ.

286. Винигретъ изъ овощей.

Отдѣльно отварить картофель и свеклу, нарѣзать небольшими ломтиками, чтобы было стакана 3, прибавить нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ и отварныхъ бѣлыхъ грибовъ по $\frac{1}{2}$ стакана, 1 вымоченную селедку, изрѣзанную на мелкіе кусочки. Сложивъ все это на блюдо, облить такимъ соусомъ: взять 2 столовыхъ ложки постнаго масла 4 столовыхъ ложки ренскаго уксуса, 1 чайную ложечку готовой горчицы, 1 чайную ложечку мелкаго сахару, посолить и размѣшать.



287. Винигретъ изъ овощей съ мясомъ.

Штуки 4 вареной картофели, 1 большую свеклу печеную, 2 небольшихъ соленыхъ очищенныхъ огурца изрѣзать не большими кусочками, смѣшать съ 1 столовой ложкой каперцевъ, 3 столовыми ложками вареной бѣлой фасоли, 3 столовыхъ ложки квашеной шинкованной капусты, 1 стаканъ мелко изрѣзаннаго мяса, 1 мелко изрубленное крутое яйцо. Все смѣшать на блюдѣ посолить и поперчить, облить такимъ соусомъ: 2 столовые ложки прованскаго или горчичнаго масла растереть съ однимъ желткомъ отъ яйца, свареннаго въ крутую, всыпать 1 чайную ложечку мелкаго сахару, влить половину чайной чашки ренскаго уксуса, размѣшать хорошенько. Соусъ будетъ готовъ.

Рѣдька.

288. Постный винигретъ.

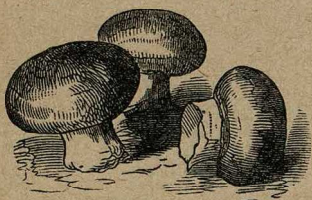
Взять варенаго картофеля 5 штукъ, свеклы печеной, средней величины, 2 штуки, отваренной бѣлой фасоли 3 столовыхъ ложки, отварныхъ бѣлыхъ грибовъ 5 штукъ, огурцовъ соленыхъ 2 штуки, кислой, шинкованной капусты 3 столовыхъ ложки, каперцевъ 1 столовую ложку, вареной

осетрины, линя, судака, лососины, наръзанныхъ небольшими кусочками $1\frac{1}{2}$ стакана. Все вмѣстѣ смѣшать, выложить на блюдо и облить соусомъ приготовленнымъ такимъ манеромъ: 1 чайную ложечку простой готовой горчицы развести 5 столовыми ложками уксуса, влить двѣ столовыхъ ложки какого либо постнаго масла, прибавить чайную ложечку мелкаго сахару, соли достаточное количество.

289. Бѣлые грибы жареные.

Взять свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ такое количество, какое необходимо для количества обѣдающихъ персонъ, очистить отъ верхней кожи, промыть въ холодной водѣ, разръзать на двѣ, четыре, и больше частей, если грибы велики, сложить на сковороду въ растопленное масло и жарить, помѣшивая ложкою до готовности. Если угодно прибавить сметаны, то это дѣлается подъ конецъ, въ количествѣ $\frac{1}{2}$ стакана и болѣе, глядя по количеству грибовъ; необходимо также достаточно посолить.

290. Шампиньоны жареные.



Шампиньоны.

Нарѣзать 2 тарелки небольшими кусками свѣжихъ, очищенныхъ отъ верхней кожи и хорошо промытыхъ въ холодной водѣ шампиньоновъ, такое количество, какое необходимо по числу обѣдающихъ откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, положить на сковороду въ растопленное масло, когда начнетъ закипать влить $\frac{1}{2}$ чайной чашки бульона, посолить, всыпать $\frac{1}{2}$ столовой ложки муки крупчатой, размѣшать хорошенько и продолжать жарить, а подъ конецъ влить $\frac{1}{2}$ чайной чашки сладкой сметаны и, помѣшивая ложкою, оканчивать жарить.

291. Жареные грузди.

Взять мелкихъ груздей полную глубокую съ верхомъ тарелку, вымыть въ холодной водѣ, откинуть на рѣшето

чтобы стекла вода, обваливать въ мукѣ, сложить на сковороду, въ которой распушено ложки три столовыхъ коровьяго масла, посолить и жарить до готовности, помѣшивая ложкою.

292. Рыжики жареные.

Рыжики содержать всегда много песку, а потому ихъ необходимо возможно лучше промыть въ холодной водѣ, сложить на сковороду, когда стечетъ вода, облить масломъ, въ которомъ поджарена мелко изрубленная луковица, посолить и жарить до готовности. На столъ подавать на сковородѣ и въ горячемъ видѣ.

293. Бѣлые грибы затушенные.

Очистить, вымыть въ холодной водѣ, изрѣзать на куски бѣлыхъ грибовъ 1 тарелку съ большимъ верхомъ, сложить въ кострюлю соотвѣствующей величины, въ которой заранѣе распушено $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки коровьяго масла, посолить, встряхнуть, чтобы грибы обвалились въ маслѣ, залить 1 стаканомъ хорошей сметаны, накрыть кострюлю крышкою и векипятить; затѣмъ растереть 1 столовую лужку крупичатой муки съ $\frac{1}{2}$ столовой ложки коровьяго масла и 1 столовою ложкою сока изъ подъ грибовъ, влить въ кострюлю размѣшать и продолжать тушить до полной готовности грибовъ. Подавать на столъ самостоятельно въ кострюлѣ, а если такого приготовленія грибы подаются къ какому либо кушанью, то можно выложить на блюдо.

294. Котлеты изъ свѣжихъ грибовъ.

Очищенныхъ бѣлыхъ грибовъ, промытыхъ въ водѣ и отброшенныхъ на рѣшето изрубить полную глубокую тарелку, смѣшать съ 1 мелко изрубленною печеною луковицею, 1 столовою ложкою коровьяго масла, 2 сырыми яйцами, $\frac{1}{2}$ стаканомъ сливокъ и тертою мякотью бѣлаго хлѣба столько, чтобы была масса, изъ которой можно сдѣлать котлеты, ихъ обваливать осторожно въ мукѣ или мелко натертыхъ изъ бѣлаго хлѣба сухаряхъ, положить на сковороду въ распущенное масло и изжарить. Подавая на столъ выложить на

блюдо и облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: 1 столовую ложку крупчатой муки поджарить въ $1\frac{1}{2}$ столовой ложкѣ коровьяго масла, развести 2 стаканами говяжьяго бульона, вскипятить не болѣе двухъ разъ, затѣмъ прибавить два обыкновенныхъ куса пережженного сахару, столовую ложку или полторы, лимоннаго соку и еще разъ вскипятить; наконецъ положить вымытаго и отобраннаго кишмишу $\frac{1}{2}$ чайной чашки, 2 чайныхъ ложечки мелкаго сахару, посолить, размѣшать и еще вскипятить одинъ разъ, чаще помѣшивая деревянною ложкою.

295. Котлеты изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ.

Отварить достаточное количество бѣлыхъ грибовъ въ водѣ, слегка посоленной, откинуть на рѣшето, и, когда стечетъ вода, мелко изрубить, смѣшать со стаканомъ отдѣльно отвареннаго риса, такъ, чтобы послѣдняго было не болѣе, какъ одна третья часть, вбить одно сырое яйцо, посолить, размѣшать хорошенько и сдѣлать котлеты продолговатой формы, ихъ обвалять въ крупчатой мукѣ или натертыхъ изъ бѣлаго хлѣба сухаряхъ и изжарить на сковородѣ въ достаточномъ количествѣ коровьяго масла. Покуда жарятся котлеты, приготовить такой соусъ: $1\frac{1}{2}$ стакана зеленого горошка отварить въ водѣ съ одною перерѣзанною пополамъ луковицею; 1 столовую ложку крупчатой муки развести 2 стаканами грибнаго бульона, посолить и вскипятить одинъ разъ; сюда всыпать вареный горошекъ и 2 чайныхъ ложечки мелкаго сахару, размѣшать и еще вскипятить одинъ разъ. Этимъ соусомъ облить грибныя котлеты предъ подачею ихъ на столъ.

Примѣчаніе. Приготовленные, какъ сказано здѣсь грибы на коровьемъ маслѣ и со сметаною, будутъ скоромными, а чтобы приготовить ихъ постными, употребляются лишь одни постныя масла.

ОТДѢЛЪ СЕДЬМОЙ.

Молоко и яйца.

296. Молочная лапша.

Взять не снятаго молока 6 глубокихъ тарелокъ (разсчитать на 6 персонъ), вскипятить одинъ разъ и за четверть часа до того, какъ подавать на столъ, всыпать въ него приготовленную нѣсколько раньше лапшу такимъ образомъ: 3 стакана муки съ 2 сырыми яйцами и достаточнымъ количествомъ воды замѣсить въ крутое тѣсто, раскатать въ очень тонкіе круги, слегка посыпать мукою, свернуть въ трубки и нашинковать мелкой лапши. Опустивъ лапшу въ молоко, вскипятить раза два, но такъ, чтобы лапша не разваривалась. Это блюдо можно употреблять вмѣсто супу или же на третье блюдо вмѣсто пирожнаго, въ послѣднемъ случаѣ къ ней подается мелкій сахаръ, а кто любитъ, то и съ прибавленіемъ толченой корицы.

297. Малороссійская затерка.

Взять не снятаго молока такое количество глубокихъ тарелокъ, сколько предполагается потребителей оной, вскипятить одинъ разъ и засыпать за четверть часа до того, какъ подавать на столъ, слѣдующимъ приготовленіемъ: взять обыкновенное пшено (изъ проса), промыть въ холодной водѣ, разсыпать на рѣшето, чтобы стекла вода, между тѣмъ на деревянный кружокъ, на которомъ мѣсится тѣсто, посыпать тонкій слой крупчатой муки, посыпать пшено и раскатывать рукою, подбавляя постепенно муки, чтобы пшено закаталось въ муку и образовались шарики, величиною

въ обыкновенную горошину. Засыпавъ въ молоко, вскипятить раза 2 или три, покуда шарики всплывутъ поверхъ молока. Затерка будетъ готова. Это блюдо подается на завтракъ и ужинъ, кто любитъ, съ сахаромъ.

298. Молочная манная каша.

Вскипятить не снятого молока столько глубокихъ тарелокъ, сколько нужно по количеству взрослыхъ потребителей, а если она готовится для дѣтей, то достаточно будетъ и по $1\frac{1}{2}$ тарелки на ребенка. За четверть часа до того, когда подавать на столъ, засыпать манною крупой, въ количествѣ 2 столовыхъ ложекъ на каждую тарелку молока, чтобы получить, такъ называемую, размазню, и по 1 столовой ложкѣ, если хотятъ пожиже.

299. Варенецъ.

Взять большую кринку молока съ устоемъ, размѣшать, влить въ широкую черепянную посуду и поставить предъ горячими углями, чтобы не шибко кипѣло. Когда образуется сверху румяная пѣнка, ее отлавить внизъ, а молоко продолжать держать въ такомъ положеніи, слѣдующую пѣнку снова отлавить и такъ повторить раза четыре или пять. Снявъ послѣ этого посуду съ огня, остудить молоко, влить въ него 1 стаканъ сладкой сметаны, размѣшать хорошенько, разлить въ небольшія горшечки, поставить въ теплое мѣсто на цѣлые сутки, чтобы окисло, затѣмъ вынести на ледъ на цѣлую ночь, чтобы застыло. Варенецъ будетъ готовъ. Онъ подается съ сахаромъ, корицей и гвоздикой, вмѣсто пирожного.

300. Простокваша.

Когда кувшинъ съ молокомъ окиснетъ и образуется сверху сметана, ее снять, а изъ оставшей части кислаго молока образуется простокваша съ большимъ количествомъ сыворотки, которую слить по возможности. Если хотятъ, чтобы простокваша была пожирнѣе, то въ нее прибавить густой сметаны. Она подается въ холодномъ видѣ съ сахаромъ, корицею и гвоздикою, а кто любитъ, съ тертыми сухарями изъ чернаго хлѣба.

Наскоро простокваша готовится такимъ образомъ; на бутылку цѣльнаго молока влить 2 столовыхъ ложки сметаны, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто. Черезъ сутки простокваша будетъ готова. Такой способъ практикуется зимою, когда молоко окиснетъ не такъ скоро, какъ лѣтомъ.

301. Творогъ.

По снятіи сметаны съ горшка окисшаго молока, оставшуюся простоквашу, поставить на одинъ часъ въ горячую печь, послѣ того, какъ вынуты будутъ изъ печи хлѣбы, остудить нѣсколько, простоквашу вылить въ салфетку, свернуть послѣднюю, перевязать веревочкой и положить подъ тяжелый прессъ, чтобы выдавить сыворотку. Творогъ будетъ готовъ

Творогъ употребляется, для притотовленія нѣкоторыхъ кушаній, какъ напримѣръ: варениковъ, ватрушекъ; но употребляется и какъ и самостоятельное блюдо, для чего онъ протирается чрезъ рѣшето и подается на столъ съ сахаромъ, сливками, а кто любитъ съ гвоздикой и корицею.

302. Яичница обыкновенная.

Взять свѣжихъ яицъ сколько нужно по числу потребителей. Распустить на сковородѣ, соотвѣтствующей величины, коровьяго масла на столько, чтобы дно ея было покрыто въ толщину сахарной бумаги. Когда масло распустилось, не снимая сковороды съ огня, вбивать яйца такъ, чтобы одно вылитое яйцо соприкасалось съ другимъ, затѣмъ посолить сверху и жарить, пока бѣлки сдѣлаются бѣлыми. Подавать на столъ на сковородѣ, разрѣзавъ на порціи.

303. Яичница по-рязански.

Взять 12 штукъ яицъ, изъ коихъ можно приготовить яичницу для 6 человекъ. Большую сковороду поставить на огонь, положить 2 столовыхъ ложки масла. Когда оно распустится, вбить наскоро все яйца, посолить и едва начать бѣлѣть бѣлки, помѣшивать ложкою всю массу, чтобы

желтки совершенно смѣшались съ бѣлками, На столъ подавать на сковородѣ, чтобы не остыла.

304. Яичница по-деревенски.

Взять 10 яицъ, разболтать ихъ съ 2 стаканами не снятаго молока, посолить, вылить на сковороду въ распущенное коровье масло въ количествѣ 1½ столовыхъ ложки и жарить постоянно помѣшивая ложкою. Подавать на столъ на сковородѣ, къ завтраку или ужину.

305. Яичница съ зеленымъ лукомъ.

На сковородѣ величины, соотвѣтствующей количеству яицъ, распустить на огнѣ 1½ столовыхъ ложки коровьяго масла. Тѣмъ временемъ взять 10 яицъ, выпустить ихъ въ миску черепянную или фарфоровую, всыпать полчайной чашки мелко изрубленнаго луку, посолить, поперчить, размѣшать хорошенько и вылить на сковороду, постоянно помѣшивая ложкою, жарить до готовности. Подавать на столъ на той же сковородѣ, чтобы не остыла, къ завтраку или ужину.

306. Яичница по-смоленски.

Взять 10 яицъ, выпустить ихъ въ фарфоровую миску, взболтать ложкою, чтобы бѣлки смѣшались съ желтками, посолить и отставить, затѣмъ нарѣзать мякоти чернаго хлѣба пластинками въ вершокъ длины, ½ вершка ширины и въ гусиное перо толщины, разложить ихъ на сковороду въ распущенное масло и слегка поджарить съ обѣихъ сторонъ затѣмъ вылить на нихъ разболтанныя яйца и жарить до готовности. Подавать на столъ на той же сковородѣ, чтобы не остыло.

307. Яичница съ ветчиной.

Нарѣзать ветчины копченой провѣсной или вареной тоненькими ломтиками съ жиромъ, немного поджарить съ обѣихъ сторонъ на сковородѣ, въ небольшомъ количествѣ растопленнаго масла, Между тѣмъ выпустить въ какую-либо

фарфоровую или черепанную посуду десятокъ свѣжихъ яицъ, всыпать 2 столовыхъ ложки нарубленнаго луку, взболтать, облить равномѣрно ветчину и жарить до готовности яичницы. Подавать на сковородѣ въ горячемъ видѣ.

Такую яичницу можно приготовить съ малороссійскимъ саломъ, приче́мъ въ маслѣ на сковороду надобности нѣтъ, такъ какъ вмѣсто него будетъ служить жиръ, вытапливающий изъ ломтиковъ сала.

308. Омлетъ по-французски.

Вбить 10 свѣжихъ яицъ въ двѣ разныя посуды, въ одну желтки, а въ другую бѣлки; первые растереть, а вторые взбить деревянной метелкой въ пѣну, то и другое смѣшать, чуть-чуть посолить, положить на сковороду въ распущенное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Испекшійся такимъ образомъ блинъ выложить предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ на подогрѣтое блюдо, положить на одну половину варенье и прикрыть другою половиною.

309. Яичница подъ соусомъ.

Вбить 10 свѣжихъ яицъ въ какую-нибудь посуду, всыпать 2 столовыхъ ложки мелко изрубленнаго луку и одну чайную ложку укропу, взболтать, посолить, вылить на сковороду соотвѣтствующей величины, поджарить слегка съ обѣихъ сторонъ, чтобы образовался блинъ, который снять со сковороды, свернуть въ трубку и, подавая на столъ облить соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: 1 столовую ложку коровьяго масла, 1 столовую ложку крупчатой муки, 2 стакана хорошей сметаны, 2 сырыхъ желтка, 1 столовую ложку сахарнаго песку размѣшать вмѣстѣ, вскипятить, постоянно помѣшивая и процѣдить чрезъ ситко. Соусъ будетъ готовъ.

310. Омлетъ по-болгарски.

10 штукъ свѣжихъ яицъ выпустить въ глубокую фарфоровую посуду, влить туда же 1½ стакана не снятого молока, всыпать 3 столовыхъ ложки муки крупчатой и

взболтать; половину этой жидкости вылить на сковороду въ распущенное масло и поджарить; на этотъ блинъ не толстымъ слоемъ положить варенье и снова вылить вторую половину взболтанныхъ яицъ. Какъ только эта вторая половина начнетъ печься, весь блинъ перевернуть и окончательно поджарить.

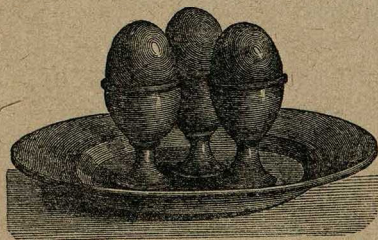
311. Омлетъ съ бешемелемъ изъ сливокъ.

Штукъ 12 свѣжихъ ямцъ выпустить въ фарфоровую довольно глубокую посуду, хорошенько взболтать и на маленькихъ сковородкахъ испечь сколько выйдетъ тоненькихъ блинчиковъ, смазать ихъ вареньемъ, свернуть въ четвертую долю каждый блинчикъ, разложить на блюдо и, подавая на столъ, облить такимъ соусомъ: 1 столовую ложку сливочнаго масла 1 чайную ложку мелкаго сахару, 2 стакана сливокъ и $\frac{1}{2}$ чайной ложечки лимонной цедры размѣшать и вскипятить одинъ разъ. Соусъ будетъ готовъ.

312. Яйца жареная.

6 или больше яицъ, сваренныхъ въ крутую, разрубить по длинѣ пополамъ, но такъ, чтобы возможно меньше раздробить скорлупу; затѣмъ вынуть мякоть, то есть желтокъ и бѣлокъ, мелко изрубить, смѣшать съ 1 столовою ложкою коровьяго масла, 1 чайною ложкой мелко изрубленнаго луку, 1 чайною ложечкой укропа пополамъ съ петрушкою, посолить, начинить половинки скорлупы, поджарить въ маслѣ.

313. Вареная яйца.



Яйца въ смятку.

Яйца въ смятку варятся въ кипяткѣ въ три минуты; въ мѣшечкѣ 6 минутъ; наконецъ въ крутую достаточно полчаса. Чтобы крутые яйца лучше чистились, ихъ слѣдуетъ, вынувъ изъ кипятка, положить въ холодную воду.

ОТДѢЛЪ ВОСЬМОЙ.

а) Пирожныя скоромныя.

314. Простые блинчики.

3 яйца растереть съ однимъ фунтомъ крупчатой муки, поливая молокомъ, чтобы образовалось жидкое тѣсто, которое чуть-чуть посолить и на маленькихъ сковородкахъ или отдѣльныхъ или спаянныхъ вмѣстѣ, испечь блинчики, употребляя на каждый 1 столовую ложку жидкаго тѣста. Снимая со сковороды, свернуть каждый въ четверо, разложить на блюдо, обсыпать мелкимъ сахаромъ или отдѣльно подать къ нимъ варенье.

315. Блинчики съ яблочнымъ пюре.

Испечь блинчики, какъ сказано въ № 314, складывая ихъ до конца печенія стопкою, затѣмъ каждый блинчикъ намазать яблочнымъ пюре, слой, равняющійся своею толщиной самому блинчику, свернуть ихъ трубочками, поджарить въ маслѣ, разложить на блюдо и подавать на столъ, посыпавъ сахарной пудрой.

Яблочное пюре готовится такъ: испечь нѣсколько кисло-сладкихъ яблокъ, протереть ихъ чрезъ сито, всыпать достаточное количество сахару и мелко истолченной корицы, размѣшать хорошенько.

316. Блинникъ.

3 сырыхъ желтка растереть съ 1 столовой ложкой сахару, прибавить двѣ столовыхъ ложки растопленнаго и нѣсколько остывшаго масла и опять растереть, смѣшать съ

1 стаканомъ крупичатой муки, подливая при помѣшиваніи $1\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ; наконецъ влить 5 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, размѣшать и тотчасъ печь изъ этой массы блинчики вдвое толще простыхъ обыкновенныхъ блинчиковъ. Когда всѣ перепекутся, взять кастрюлю соотвѣтствующей величины, смазать внутри масломъ, растопленнымъ, положить первый блинъ, намазать его вареньемъ, покрыть вторымъ блиномъ и снова смазать его вареньемъ и такъ далѣе, покуда уложатся всѣ блинчики или вѣрнѣе сказать, покуда кастрюля будетъ полна; причемъ верхъ долженъ состоять изъ блинчика. Сдѣлавъ такъ, поставивъ въ духовой шкафъ на 20 минутъ; потомъ выложить осторожно на блюдо и облить такою смѣсью: штукъ 6 свѣжихъ сырыхъ бѣлковъ растереть до бѣла съ $2\frac{1}{2}$ столовыми ложками сахарной пудры. Когда будетъ облита стопка изъ блинчиковъ этою смѣсью, ее поставить на блюдѣ минуты три въ духовой шкафъ.

317. Блинникъ иначе.

Полстакана сливокъ, три четверти стакана крупичатой муки, 6 сырыхъ желтковъ, 3 столовыхъ ложки сахарнаго песку, 2 столовыхъ ложки растопленнаго и нѣсколько охлажденнаго не соленого чухонскаго масла, размѣшать по-сильнѣе, прибавить 5 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ и снова размѣшать; затѣмъ испечь блинчики толщиною въ обыкновенный карандашъ, положить первый блинъ на блюдо, смазать его перышкомъ смѣсью изъ $\frac{1}{2}$ стакана хересу, $1\frac{1}{2}$ ложки сахару и $\frac{1}{2}$ рюмки лимоннаго соку. Такъ складывать и смазывать блинъ за блиномъ цѣлую стопку, которую облить, какъ въ № 316, поставить также на 3 минуты въ печь, и подавая на столъ, верхушку украсить вареньемъ.

318. Шарлотка.

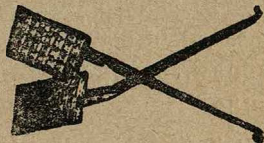
Нарѣзать кружковъ изъ 10 кисло-сладкихъ яблокъ очищенныхъ отъ кожи и сердцевины. Одновременно нарѣзать кусочковъ изъ французскихъ двухъ хлѣбовъ, безъ корки въ квадратный вершокъ и толщиною въ поперечный па-

лець, намочить ихъ въ молоко не снятомъ. Когда будетъ то и другое готово, взять небольшую кострюлю, смазать внутри распущеннымъ коровьимъ масломъ, обсыпать мелко истолченными сухарями изъ бѣлаго хлѣба и уложить такъ прготавливаемыя яблоки и хлѣбъ: сначала положить слой хлѣба, на него слой яблочныхъ кружковъ такой же толщины, какъ хлѣбный слой, посыпать полною столовою ложкою мелкаго сахару съ прибавленіемъ небольшого количества толченой корицы, затѣмъ кладется снова хлѣбный слой и такъ до конца. Послѣднимъ слоемъ долженъ быть хлѣбъ, на который вылить оставшееся молоко, посыпать сухарями, сравнять и поставить въ духовой шкафъ на $\frac{1}{2}$ часа, а если не жарко, то на $\frac{3}{4}$ часа.

319. В а ф л и.

Для приготовленія вафлей, прежде всего необходимо имѣть вафленицу, то-есть машинку, въ которой онѣ пекутся. Тѣсто для вафлей приготовить такъ:

6 свѣжихъ желтковъ растереть съ 4 столовыми ложками коровьяго масла, 3 столовыми ложками мелкаго сахару, подсыпая постепенно 2 стакана крупичатой муки, разве-



Вафленица.

сти $1\frac{1}{2}$ стаканами не снятого молока, наконецъ влить взбитыхъ въ пѣну 8 бѣлковъ и хорошенько размѣшать. Такимъ образомъ тѣсто будетъ готово. Приступая къ печенію вафлей, въ печкѣ должны быть угли, какъ для печенія блиновъ, тогда вафельную форму смазать внутри распущеннымъ коровьимъ масломъ, налить на одну поверхность столько тѣста, чтобы заполнить все углубленія, замкнуть машинку и положить на раскаленные угли минутъ на 5. Выложивъ первую вафлю, печь другую и т. д. Каждую испеченную вафлю залить взбитыми сливками на столько, чтобы наполнить углубленія и складывать на блюдо въ формѣ бабки.

Взбитыя сливки прготавливаются такъ: $1\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ взбить вѣнчикомъ въ пѣну, подсыпая постепенно 3 столовыхъ ложки сахарной пудры, смѣшанной съ $\frac{1}{2}$ чайной ложечкой тертой корицы и ванили.

Вафли можно и не наполнять взбитыми сливками, а подавать къ нимъ мелкій сахаръ и сырыя густыя сливки въ отдѣльной посудѣ.

320. Вафли боярскія.

4 свѣжихъ желтка растереть съ 4 столовыми ложками хорошо промытаго чухонскаго масла, смѣшать съ 1 стаканомъ крупичатой муки и снова растереть, подсыпая $\frac{1}{2}$ стакана натертаго шоколаду и 3 столовыхъ ложки сахарной пудры. Когда смѣсь хорошо растерта, ее развести 2 чайными чашками густого молока, наконецъ влить 5 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, размѣшать до гладкости и печь вафли, какъ сказано въ предшествующемъ нумерѣ; подавать на столъ со взбитыми сливками.

321. Вафли на дрожжахъ.

Въ одномъ стаканѣ не особенно густого молока растереть кусочекъ сухихъ дрожжей, величиною въ половину грецкаго орѣха, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стаканомъ крупичатой муки, разболтать и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто подошло. Тогда влить въ него 2 столовыхъ ложки растопленнаго и нѣсколько охлажденнаго коровьяго масла, 4 взбитыхъ сырыхъ желтка, всыпать 1 столовую ложку сахарной пудры, размѣшать хорошенъко и опять дать тѣсту подняться; наконецъ влить въ тѣсто 6 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, размѣшать хорошенъко и приступить къ печенію вафлей, какъ сказано въ № 319, и на столъ подавать въ такомъ же видѣ, но можно подавать къ нимъ варенье изъ крыжовника.

322. Вафли по-испански.

2 стакана сладкой сметаны взбить до тѣхъ поръ, пока станетъ пѣниться, взболтать съ 6 сырыми желтками, 2 стаканами крупичатой муки, 2 столовыми ложками сахарной пудры, размѣшать, влить 8 бѣлковъ взбитыхъ въ пѣну, размѣшать до гладкости и приступить къ печенію вафлей, какъ сказано въ № 319.

Подавать на столъ съ малиновымъ сиропомъ, которымъ обливать вафли или съ сахарною пудрою.

323. Вафли по-венгерски.

Въ двухъ стаканахъ не снятого молока разварить $\frac{1}{2}$ стакана рису, снявъ съ огня протереть чрезъ сито, смѣшать это пюре съ 1 столовою ложкою сахарнаго песку 4 взбитыми желтками, немного посолить, размѣшать тщательно, влить 4 столовыхъ ложки промытаго, растопленнаго и нѣсколько охлажденнаго чухонскаго масла и 4 взбитыхъ въ пѣну бѣлка, разболтать до гладкости, чтобы отнюдь не было комьевъ и печь вафли, какъ сказано въ № 319. Сложивъ на блюдо стопкою, подавать на столъ съ сахарною пудрою и сливками или съ клубничнымъ вареньемъ.

324. Польскія пончки.

Въ стаканѣ снятого молока растереть кусочекъ сухихъ дрожжей въ половицу обыкновенной сливы, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана крупчатой муки, чтобы тѣсто подошло; тогда, посолить немного, взбить его веселкою, влить растопленнаго и охлажденнаго масла русскаго 2 столовыхъ ложки, вбить 4 сырыхъ желтка стертыхъ съ 1 столовою ложкою сахарной пудры, 1 столовую ложку хорошаго рому, всыпать $\frac{1}{2}$ чайной ложечки молодой корицы, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана муки крупчатой, взбить тѣсто и опять поставить въ теплое мѣсто, чтобы вторично подошло. Наконецъ, выложивъ тѣсто на кружокъ или чистый столъ, раздѣлить на двѣ части, раскатать каждую часть въ блинъ толщиною въ поперечный палецъ, положить на одинъ блинъ отдѣльными кучками варенье изъ крыжовника, въ количествѣ 1 чайной ложечки, покрыть другимъ блиномъ и стаканомъ вырѣзать кружки такимъ образомъ, чтобы варенье было въ серединѣ. Посыпавъ желѣзный листъ мукою, разложить приготовленные такимъ образомъ, пончки, поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошли. Тѣмъ временемъ растопить въ кострюлѣ 1 фунтъ русскаго масла, смѣшаннаго съ такимъ же количествомъ топленого свиного сала. Когда эта смѣсь закипитъ, осторожно опускать въ нее пончки въ такомъ количествѣ, чтобы не было тѣсно въ кострюлѣ. Вынувъ одну серію, опускать

другую, вынувъ пончки, обвалить ихъ въ сахарной пудрѣ и подавать на столъ въ довольно горячемъ видѣ.

Чтобы пончки не вышли особенно жирны, то предъ началомъ печенія ихъ, влить въ кастрюлю съ жиромъ и масломъ 2 столовыхъ ложки виннаго спирта.

325. Трактирскія пончки.

3 стакана крупчатой муки смѣшать хорошенько съ $1\frac{1}{2}$ стаканомъ не снятого молока, дать остыть; тѣмъ временемъ кусокъ дрожжей, величиною въ грецкій орѣхъ, растереть въ 1 стаканѣ молока, влить въ тѣсто, взбить веселкою, поставить въ теплое мѣсто на 2 часа, чтобы подошло. Когда тѣсто поднимется, взбить его опять веселкою, влить 6 свѣжихъ желтковъ, стертыхъ съ 2 столовыми ложками сахарной пудры и $1\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго и значительно остывшаго русскаго масла, размѣшать тщательно, вбить 5 сырыхъ, взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, опять взбить тѣсто и, если оно жидковато, прибавить въ него столько крупчатой муки, чтобы можно было раскатать два блина толщиною въ поперечный палецъ и изъ нихъ сдѣлать пончки, какъ сказано въ № 324.

326. Простой сладкій пирогъ.

Изъ 2 фунтовъ муки поставить тѣсто, какъ оно обыкновенно ставится на пироги, съ такимъ расчетомъ, чтобы оно было готово къ тому времени, когда пирогъ нужно печь въ духовомъ шкафѣ или печкѣ. Отдѣливъ пятую часть отъ всего куска тѣста, разрѣзать его на десять кусочковъ, которые раскатать палочками въ такую длину, чтобы они равнялись ширинѣ предполагаемаго пирога, посыпавъ ихъ слегка мукою, оставить на кружалѣ или столѣ; остальную часть тѣста раскатать въ блинъ, толщиною въ поперечный большой палецъ, накласть на него ровнымъ слоемъ варенья, положить крестообразно 10 валиковъ приготовленнаго тѣста, загнуть края блина, такъ чтобы ущемить концы валиковъ и поставить на желѣзномъ листѣ или большой сковородѣ въ печь на одинъ часъ. Впрочемъ, время печенія

обусловливается степенью жара въ печи или духовомъ шкафѣ.

327. Бисквиты.

10 сырыхъ желтковъ растереть до бѣла съ 4 столовыми ложками мелкаго сахару, смѣшать съ 10 сырыми бѣлками, взбитыми въ пѣну, постепенно подсыпая 6 чайныхъ ложекъ картофельной муки, приготовить небольшія формочки изъ бумаги, налить ихъ приготовленною массою и поставить на желѣзномъ листѣ въ печь, не особенно горячую, какъ только верхи бисквитовъ подрумянятся, тотчасъ вынимать изъ печи.

328. Бисквиты иначе.

10 свѣжихъ желтковъ растереть съ 6 чайными ложечками сахарной пудры, смѣшать съ $\frac{1}{8}$ фунта тертаго шококаду, всыпать 4 столовыхъ ложки самой лучшей крупчатой муки, размѣшать возможно лучше, влить 10 бѣлковъ взбитыхъ въ густую пѣну, снова тщательно размѣшать и разлить въ формочки, какъ и въ предыдущемъ номерѣ. Въ печи держать эти бисквиты не болѣе $\frac{1}{4}$ часа, причемъ должно замѣтить, что печь не должна быть очень горяча.

329. Сухое миндальное пирожное.

1 стаканъ сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля обварить кипяткомъ, снять кожицу, истолочь въ ступкѣ. Когда будетъ на-половину истолченъ, влить одинъ бѣлокъ отъ свѣжаго яйца и съ нимъ окончательно истолочь миндаль, затѣмъ смѣшать съ полною чайной чашкой мелкаго сахару и 3 взбитыми въ пѣну бѣлками, размѣшать хорошенъко и класть на бумагу кружками, величиною въ одно обыкновеннаго чайнаго стакана и толщиною въ половину поперечнаго пальца. Посрединѣ кружка положить половинку миндальнаго зерна, поставить въ печь или духовой шкафъ, не особенно горячіе. Какъ только равномерно подрумянятся кружки, вынимать изъ печи.

330. Миндальныя трубочки.

Сладкаго миндиля $\frac{1}{2}$ фунта и горькаго 10 зеренъ обварить кипяткомъ, дать постоять минутъ пять, снять кожицу, осушить очищенныя зерна салфеткою, мелко изрѣзать, истолочь въ ступкѣ, всыпать сахарной пудры 1 чайную чашку, влить пять взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, сильно размѣшать, намазать на желѣзный листъ натертый воскомъ и поставить въ печь, не особенно горячую. Какъ только подрумянится, вынуть изъ печи, разрѣзать на трехъугольныя частицы и свернуть въ трубочки, гладкою повехностію внутрь, наполнить ихъ взбитыми въ пѣну сливками съ прибавленіемъ сахару, разложить опять на листъ и поставить въ печь, чтобы подсохло.

331. Слоеные пирожки съ вареньемъ.

Взять 2 фунта крупчатой муки, высыпать на деревянный кружокъ или хорошо вымытый кухонный столъ, сдѣлать въ срединѣ мучной кучи яму, налить $\frac{1}{4}$ стакана воды, вбить 4 яйца, посолить немного и замѣсить тѣсто, раскатать его въ тонкій пластъ, смазать масломъ, свернуть пополамъ, снова смазать масломъ и раскатать въ такую же толщину, какъ была прежде, затѣмъ повторить смазываніе масломъ и раскатыванье еще раза три и слойка будетъ готова. Въ послѣдній разъ раскатать въ толщину поперечнаго мизинца, разрѣзать на квадратныя кусочки величиною въ $2\frac{1}{2}$ вершка, положить на средину каждаго нѣсколько ягодъ варенья вишневаго, сложить противоположныя концы конвертомъ, разложить на листъ и поставить въ печь или духовой шкафъ на одинъ часъ, а если та или другой очень горячи, то и менѣе.

332. Яблочныя слоеные пирожки.

Сдѣлать слоеное тѣсто изъ такой же пропорціи муки, какъ въ предшествующемъ 331 номерѣ. Раскатавъ его въ послѣдній разъ въ толщину обыкновеннаго карандаша, раздѣлить на двѣ части, положить на одну изъ нихъ слой

яблочнаго пюре съ сахаромъ, закрыть другою половиною раскатаннаго тѣста, слегка раскатать скалкою, чтобы сгладить, разрѣзать на квадратные куски величиною 2 вершка, смазать сверху разболтаннымъ яйцомъ, разложить на листъ желѣзный, посыпанной мукою и поставить въ печь или духовой шкафъ на $\frac{1}{2}$ часа, чтобы испеклись.

333. Пирожное съ кофейнымъ кремомъ.

Взять $\frac{1}{2}$ стакана не снятого молока, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ растопленнаго и нѣсколько остывшаго масла коровьяго, вскипятить, всыпать, не снимая съ огня, $\frac{1}{4}$ стакана мелкаго сахару и постепенно подсыпать $1\frac{1}{2}$ стакана крупичатой муки, сильно помѣшивая, снять съ огня, остудить, вбить 2 яйца сырыхъ, свѣжихъ, выбить тѣсто деревянною лапаткою до тѣхъ поръ, пока оно будетъ отставать отъ стѣнокъ кастрюли. Затѣмъ вынуть, раскатать толщиною въ $1\frac{1}{2}$ поперечныхъ пальца, изрѣзать на правильные куски въ 2 вершка длиною и 1 вершокъ шириною, разложить на желѣзный листъ, слегка посыпанный мукою, поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Когда испекутся, вынуть, дать остыть, разрѣзать каждый кусокъ горизонтально на двѣ пластинки, положить на нижнюю кремъ, накрыть верхнею пластинкою, оглазуровать и поставить въ печь минуты на 4, чтобы подсохла глазурь.

Кремъ для этой цѣли приготовить такимъ манеромъ: 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла смѣшать съ $\frac{1}{4}$ стакана крупичатой муки, 1 столовою ложкою мелкаго сахару 4 ложками сливокъ и полстаканомъ крѣпкаго кофе, вскипятить 2 раза, постоянно мѣшая, остудить и кремъ будетъ готовъ.

334. Кисель молочный.

Вскипятить 6 чайныхъ чашекъ не снятого молока съ 6 чайными ложечками мелкаго сахару, тѣмъ временемъ растереть въ $\frac{1}{2}$ чайной чашки холоднаго молока 6 чайныхъ ложечекъ картофельной муки и вливать въ кипящее молоко постепенно, сильно помѣшивая, затѣмъ, когда вскипитъ еще

одинъ разъ, снять съ огня, влить въ форму и поставить на ледъ, чтобы застылъ, но отнюдь не замерзъ. Можно положить въ кисель, во время кипѣнія, нѣсколько кусочковъ ванили.

Подавать на столъ можно съ сахаромъ и не снятымъ молокомъ или обливъ верхушку малиновымъ спиртомъ.

335. Кисель шоколадный.

Наскоблить ножемъ $\frac{1}{8}$ часть фунта шоколаду, смѣшать его съ $\frac{1}{4}$ стакана мелкаго сахару и всыпать въ кипящее не снятое молоко въ количествѣ 5 чайныхъ чашекъ, постоянно помѣшивая, чтобы сахаръ и шоколадъ не подгорѣли на днѣ, затѣмъ растереть въ 1 чашкѣ холоднаго молока 6 чайныхъ ложечекъ картофельной муки и выливать, при постоянномъ помѣшиваніи въ кипящее молоко съ шоколадомъ и сахаромъ. Когда вскипитъ еще одинъ разъ, снять съ огня, вылить въ форму и поставить на ледъ, чтобы кисель застылъ.

Этотъ кисель подается на столъ самъ по себѣ, но можно къ нему подавать сливки, не особенно густыя.

336. Сливочный пломбиръ.

Съ одного апельсина стереть цедру нѣсколькими кусками сахару, истолочь ихъ, прибавить еще сахарной пудры столько, чтобы всего было $\frac{3}{4}$ стакана, что и всыпать въ $3\frac{1}{2}$ стакана взбитыхъ въ пѣну самыхъ густыхъ сливокъ, продолжая взбивать, сюда же положить $\frac{1}{2}$ варенья клубничнаго или малиноваго безъ сиропа. Эту массу сложить въ жестяную форму, плотно покрыть ее крышкою и поставить въ ледъ, пересыпанный солью часа на два. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, выложить пломбиръ на блюдо, опустивъ форму на одну минуту въ горячую воду, чтобы онъ лучше отсталъ отъ стѣнокъ формы.

337. Кофейный пломбиръ.

1 стаканъ молока вскипятить одинъ разъ, всыпать въ него $\frac{1}{2}$ стакана молотаго жженого кофе и еще одинъ разъ

вскипятить, дать отстояться и процѣдить чрезъ салфетку; 4 сырыхъ желтка растереть съ 1 стаканомъ сахарной пудры до бѣла, смѣшать съ кофе и молокомъ, поставить на плиту, постоянно помѣшивая, чтобы погустѣло, но отнюдь не кипятить, слить въ форму и на половину заморозить, наконецъ взбить въ пѣну 3 стакана густыхъ сливокъ, влить въ ту же форму, размѣшать хорошенько и заморозить точно также, какъ въ № 336.

338. Пломбиръ ананасный.

Ананасъ средней величины изрѣзать на куски, сложить въ кострюлю, влить стаканъ воды, вскипятить нѣсколько разъ прибавить $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахару, чтобы ананасъ разварился; затѣмъ протереть его чрезъ рѣшето, смѣшать съ 3 стаканами густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, всыпать еще $\frac{1}{4}$ стакана мелкаго сахару, размѣшать сложить въ жестяную форму, покрыть ее плотно крышкою и поставить въ мелко нарубленный ледъ, посыпанный солью. Предъ тѣмъ какъ подавать на столъ, форму погрузить на минуту въ горячую воду, чтобы пломбиръ легче вышелъ изъ нее.

339. Пломбиръ особеннымъ манеромъ.

Отварить въ водѣ полстакана промытаго риса, такъ чтобы онъ совершенно разварился, откинуть на сито, чтобы стекла вода и протереть, 4 сырыхъ желтка до бѣла растереть съ 1 стаканомъ мелкаго сахару, смѣшать съ рисомъ въ кострюлѣ, поставить на плиту, подогрѣть, постоянно помѣшивая, но не доводить до кипѣнія; затѣмъ сложить въ форму, поставить въ ледъ и на половину заморозить. Тѣмъ временемъ взбить въ пѣну $2\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ, смѣшать съ предыдущею массою въ формѣ, размѣшать хорошенько, окончательно заморозить, какъ сказано въ № 336 и подавать на столъ.

340. Сливочное бланманже.

Сладкаго миндаля $\frac{1}{2}$ стакана и 10 зеренъ горькаго обварить кипяткомъ, снять кожицу, мелко изрубить, истолочь,

подливая $\frac{1}{2}$ стакана сырых сливокъ. Между тѣмъ вскипятить 3 стакана густых сливокъ, смѣшать съ истолченнымъ миндалемъ, размѣшать, процѣдить чрезъ салфетку всыпать $\frac{3}{4}$ стакана мелкаго сахару, влить $\frac{1}{2}$ стакана густо распущенного въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ воды вишневаго клею, размѣшать, влить въ форму и поставить на ледъ, чтобы застыло. Подавая на столъ, форму поставить на одну минуту въ горячую воду, чтобы легче было выложить на блюдо.

341. Бланманже изъ фисташекъ.

$\frac{1}{2}$ стакана зеренъ изъ фисташекъ и столько же сладкаго миндаля, очищеннаго отъ верхней кожицы, истолочь подливая постепенно $2\frac{1}{2}$ стакана кипятка, процѣдить чрезъ салфетку, выжимки еще потолочь, прибавляя 1 стаканъ кипятку, опять выжать и смѣшать съ первую жидкостью, всыпать одинъ стаканъ мелкаго сахару, влить $\frac{1}{2}$ стакана густо распущенного въ водѣ клею, влить въ форму и поставить на ледъ, чтобы застыло.

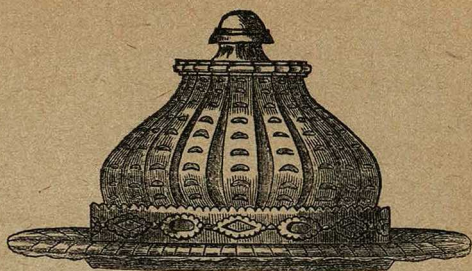
342. Шоколадное бланманже.

$\frac{1}{4}$ стакана сладкаго и 6 зеренъ горькаго миндаля обдать кипяткомъ, дать постоять минутъ 5, снять кожицу, изрубить, истолочь, подливая холодной воды 1 стаканъ, выжать чрезъ салфетку, смѣшать сдѣланное такимъ образомъ миндальное молоко съ $2\frac{1}{2}$ стаканами цѣльнаго молока, всыпать натертаго шоколаду $\frac{1}{8}$ фунта и 1 чайную чашку сахарной пудры, процѣдить чрезъ салфетку, влить $\frac{1}{2}$ стакана густо распущенного вишневаго клея въ водѣ, размѣшать хорошенько, влить въ жестяную форму, поставить на ледъ, чтобы застыло.

343. Сливочный кремъ.

3 стакана густых сливокъ взбить въ пѣну на льду и смѣшать съ массою, раньше приготовленною такимъ обра-

зомъ: 5 сырыхъ желтковъ растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахарной пудры, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ густыхъ сливокъ въ кострюлькѣ, которую плотно накрыть крышкой и поставить въ кипящую воду пока погустѣетъ. Затѣмъ вынуть кострюльку и остудить. Смѣшавъ со взбитыми сливками, влить $\frac{1}{2}$ стакана вишневаго клея, распущеннаго въ померанцевой водѣ, размѣшать хорошенько, влить въ жестяную форму, поставить на ледъ, чтобы кремъ застылъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ форму опустить на одну минуту въ горячую воду и выложить на блюдо.



Кремъ съ украшеніями изъ бесквитнаго тѣста.



Сосудъ для взбиванія сливокъ и яицъ.

344. Сливочный кремъ другимъ манеромъ.

Выжать сокъ изъ 4 зрѣлыхъ апельсиновъ, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахару, положить сюда 6 листовъ желатина, поставить на плиту и помѣшивать, покуда желатинъ распустится, остудить и смѣшать съ 3 стаканами густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, размѣшать, влить въ форму, поставить на ледъ, чтобы застыло. Подавая на столъ, выложить на блюдо и облить малиновымъ сиропомъ.

345. Кремъ изъ грецкихъ орѣховъ.

$1\frac{1}{2}$ стакана зеренъ грецкихъ орѣховъ истолочь въ ступкѣ, подливая настолько холодной воды, чтобы было густое

тѣсто, отставить 5 сырыхъ желтковъ растереть до бѣла съ 1 чайною чашкою мелкаго сахару, влить $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ размѣшать и подогрѣть не доводя до кипѣнія, постоянно помѣшивая; затѣмъ смѣшать съ орѣховымъ тѣстомъ, протереть чрезъ сито; наконецъ смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стаканомъ взбитыхъ въ пѣну сливокъ и съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ густо распущеннаго въ померанцевой водѣ вишневаго клея, взбить метелкою, влить въ жестяную форму, поставить на ледъ, чтобы застыло.

подавая на столъ, форму опустить на одну минуту въ горячую воду, выложить кремъ на блюдо и облить сливками, взбитыми въ пѣну.

346. Кремъ клубничный.

3 стакана отобранной, очищенной отъ стебельковъ клубники, промытой въ холодной водѣ, откинуть на сито и, когда стечетъ вода протереть. Образовавшагося такимъ образомъ пюре взять $1\frac{1}{2}$ стакана, смѣшать съ однимъ стаканомъ сахарной пудры, стереть, поставивши сосудъ на ледъ въ продолженіи 10 минутъ; затѣмъ влить сюда $\frac{1}{2}$ стакана вишневаго клея, густо распущеннаго въ померанцевой или простой водѣ, $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ густыхъ, взбитыхъ въ пѣну. Размѣшавъ все это до гладкости, сложить въ жестяную форму и поставить на ледъ, чтобы застыло. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, форму поставить на одну минуту въ горячую воду, выложить на блюдо и облить густыми сливками взбитыми въ пѣну.

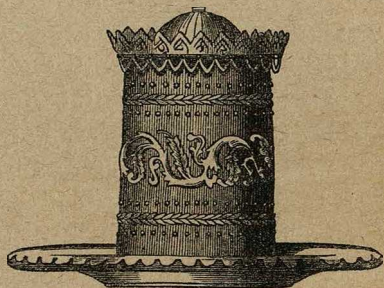
347. Яблочный кремъ.

Испечь столько кислосладкихъ яблокъ, чтобы изъ нихъ можно было протереть чрезъ сито 1 стаканъ пюре, его смѣшать съ одной чайной чашкою мелкаго сахару и однимъ сырымъ бѣлкомъ. Поставивъ сосудъ съ этою смѣсью въ ледъ, тереть деревянною ложкою до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ, взбить 1 стаканъ густыхъ сливокъ въ пѣну, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахару, влить $\frac{1}{2}$ стакана густо распущен-

наго вишневаго клея, размѣшать хорошенько, смѣшать съ приготовленною массою изъ яблочнаго пюре, сложить въ форму, поставить въ ледъ, чтобы застыло. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, форму поставить на одну минуту въ горячую воду, выложить кремъ на блюдо и облить густыми сливками, взбитыми въ пѣну.

348. Кремъ брюле.

6 свѣжихъ желтковъ растереть съ полною чайной чашкой мелкаго сахара до бѣла, влить чайную чашку густыхъ сливокъ, поставить на огонь, чтобы подогрѣть, постоянно помѣшивая, но не доводить до кипѣнія, процѣдить, взбить и поставить сосудъ на лед. Поджечь кусковъ 6 сахару, смѣшать съ полустаканомъ распущеннаго клея вишневаго и $1\frac{1}{2}$ стаканомъ густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну. Смѣшавъ эту послѣднюю массу съ первою, сложить въ жестяную форму и поставить на ледъ, чтобы застыло. Подавая на столъ, сверху полить немного рому и зажечь, чтобы горѣлъ ромъ.



Кремъ брюли.

349. Сливочное мороженое.

8 самыхъ свѣжихъ желтковъ растереть до бѣла съ 2 стаканами сахарной пудры, влить 6 стакановъ не особенно густыхъ сливокъ, изрѣзать мелкими кусочками 1 вершокъ ванили, поставить на плиту, постоянно помѣшивая, чтобы подогрѣть, но не доводить до кипѣнія. Когда масса погустѣетъ, ее слить въ мороженицу и поставить въ ледъ, приготовленный такимъ образомъ: на дно жестянаго ведра насыпать мелко изрубленнаго льду слоемъ въ два вершка, насыпать горстью соли, поставить мороженицу посрединѣ, а бока ея заполнить такимъ же мелкимъ льдомъ съ солью. Хорма должна быть закрыта сначала чистою писчею бума-

гою, а потомъ крышкою, чтобы въ нее не попала соль. Когда все сдѣлано, вертѣть мороженицу въ полъ-оборота, то вправо, то влево, четверть часа. Вытеревъ крышку на сухо, взбить мороженое деревянною лопаткою, опять накрыть крышкою, съ тѣми же предосторожностями и опять вертѣть минутъ 10, второй разъ взбить мороженое лопаткою и опять вертѣть. Такое взбиваніе повторить разъ шесть. Чтобы мороженое не потеряло своего достоинства, его нужно подавать на столъ послѣ послѣдняго взбиванія и вертѣнія.

350. Сливочное апельсинное мороженое.

6 свѣжихъ желтковъ стереть до бѣла съ 2 чайными чашками сахарной пудры. Пятью кусками сахару такой величины, чтобы изъ нихъ вышло еще $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахару, стереть цедру съ 2 апельсинавъ, истолочь, смѣшать съ желтками, влить 6 стакановъ не особенно густыхъ сливокъ, поставить на плиту, постоянно помѣшивая, подогрѣть, не доводя до кипѣнія, а только чтобы погустѣло, процѣдить чрезъ густое сито, влить въ жестяную форму для мороженаго и продолжать приготовленіе, какъ сказано, въ № 349.

Если изъ формы нужно выложить мороженое на блюдо, то поставить форму на одну минуту въ горячую воду, а если оно вынимается порціями, то вынимать деревянною ложкою.

351. Сливочное фисташковое мороженое.

6 свѣжихъ желтковъ растереть до бѣла съ 3 чайными, небольшой величины, чашками мелкаго сахару, влить 6 стакановъ не особенно густыхъ сливокъ, всыпать 2 чайныхъ чашки истолченныхъ въ ступкѣ зеренъ фисташекъ, поставить на плиту и держать, постоянно помѣшивая, пока масса погустѣетъ, процѣдить чрезъ салфетку, выжимая, влить въ мороженицу и продолжать приготовленіе, какъ сказано въ № 349. Для хорошаго запаха можно прибавить въ самомъ началѣ 2 рюмки померанцевой воды къ мороженной массѣ.

352. Сливочное ликерное мороженое.

4 желтка растереть съ 1 стаканомъ сахарной пудры до бѣла, влить въ кострюлю, прибавить 4 стакана не особенно густыхъ сливокъ, поставить кострюлю на плиту, постоянно помѣшивая подогрѣть, чтобы погустѣло, но не доводить до кипѣнія, процѣдить чрезъ густое сито, влить 1 большую рюмку ликеру кремъ де-ваниль или какого другого, размѣшать, влить въ мороженицу и продолжать приготовленіе, какъ сказано въ № 349.

353. Сливочное мороженое изъ розы.

4 стакана не особенно густыхъ сливокъ вскипятить съ 2 столовыми ложками лепестковъ розы, процѣдить, смѣшать съ 4 свѣжими желтками, стертыми до бѣла съ 1 стаканомъ сахарнаго песку, поставить подогрѣть на плиту до тѣхъ поръ, пока погустѣетъ, но отнюдь не доводить до кипѣнія, процѣдить чрезъ густое сито, влить въ мороженицу и продолжать приготовленіе, какъ сказано въ № 349.

354. Сливочное малиновое мороженое.

4 свѣжихъ желтка растереть съ 1 стаканомъ мелкаго сахара до бѣла, смѣшать съ 4 стаканами сливокъ, поставить на плиту, постоянно помѣшивая, покуда погустѣетъ, остудить, смѣшать съ 1 стаканомъ зрѣлой размятой малины, процѣдить чрезъ сито, влить въ мороженицу и продолжать приготовленіе, какъ сказано въ № 349.

355. Сливочное шоколадное мороженое.

$\frac{1}{8}$ шоколада стереть на теркѣ или соскоблить пожемя, смѣшать съ 1 чайной чашкой мелкаго сахара, растереть хорошо съ 4 свѣжими желтками, развести 4 стаканами сливокъ. не особенно густыхъ, поставить на плиту и, постоянно помѣшивая, подогрѣть, покуда погустѣетъ, но не доводя до кипѣнія, остудить, слить въ форму для мороженаго и продолжать приготовленіе, какъ сказано въ № 349.

356. Разноцвѣтное мороженое.

Приготовить изъ половинной пропорціи два или три мороженныхъ: малиновое, апельсинное и сливочное. Когда эти мороженія будутъ уже достаточно заморожены въ отдѣльныхъ небольшихъ формочкахъ, но еще не примутъ окончательно твердаго вида, ихъ сложить все вмѣстѣ въ большую морозеницу, размѣшать слегка деревянною лопаткою, такъ чтобы масса имѣла мраморный видъ и продолжать окончательное приготовленіе, какъ сказано въ № 349.

357. Бисквитный тортъ.

Въ 12 свѣжихъ желтковъ, растертыхъ до бѣла съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахарной пудры, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта самой лучшей крупчатой муки, положить 1 столовую ложку сливочнаго масла, чуть-чуть посолить, размѣшать, влить 12 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ и еще размѣшать. Изъ этой массы испечь на бумагѣ, пропитанной растопленнымъ коровьимъ масломъ, два или три круга, величиною въ небольшую тарелку. Когда испекутся, положить одинъ кругъ на другой, переложивъ ихъ слѣдующею смѣсью: смѣшать $\frac{1}{2}$ стакана крупчатой муки съ 2 стаканами густыхъ сливокъ, положить одну столовую ложку сливочнаго масла и $\frac{1}{2}$ стакана сахарнаго песку, прибавить ванили 1 вершокъ, изрѣзанной мелкими кусочками. Размѣшавъ эту смѣсь вскипятить, остудить, вбить 2 сырыхъ желтка, размѣшать, протереть чрезъ сито. Приготовивъ такимъ образомъ тортъ оглазировать, поставить въ печь на 2 или 3 минуты, пока подсохнетъ глазурь. Вынувъ изъ печи, верхушку торта украсить ягодами изъ какого угодно варенья, а еще лучше изъ ратныхъ вареній.

Глазурь готовится такъ: 3 свѣжихъ бѣлка, смѣшать съ 2 столовыми ложками сахарной пудры и растирать до тѣхъ поръ, пока масса будетъ густа и приметъ совершенно бѣлый цвѣтъ.

358. Шоколадный тортъ.

20 свѣжихъ желтковъ растереть до бѣла съ $\frac{3}{4}$ фунта сахарной пудры, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сдобныхъ сухарей, мелко

истолченныхъ и $\frac{1}{2}$ фунта натертаго на теркѣ шоколаду, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана крупичатой муки, положить $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла, влить 12 яичныхъ свѣжихъ бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, размѣшать возможно лучше, чтобы масса имѣла однообразный видъ, сложить въ форму смазанную коровьемъ масломъ и поставить въ печь на одинъ часъ. Впрочемъ, время печенія обусловливается степенью жара въ печи. Когда испечется, вынуть осторожно изъ печи, и смочить бока торта и верхъ его слѣдующею смѣсью: $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры, 1 столовую ложку хересу и 2 чайныхъ ложки лимоннаго сока растереть до гладкости. Смазавъ такою глазурью тортъ, поставить его въ печь на столько, чтобы подсохла глазурь; наконецъ верхъ торта украсить цукатами и ягодами отъ разнаго варенья.

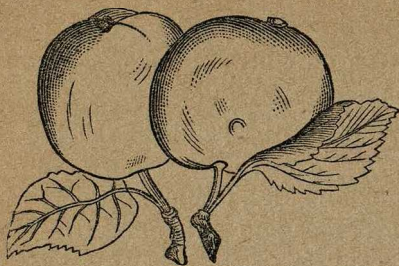
359. Тортъ по-англійски.

Одинъ фунтъ сладкаго миндаля мелко изрубить, очистивъ предварительно отъ верхней кожуры, всыпать 1 фунтъ мелкаго сахару, вбить 4 свѣжихъ яйца, всыпать полстакана крупичатой муки, $\frac{1}{2}$ ложки чайной толченой корицы, положить 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, влить $\frac{1}{2}$ рюмки лимоннаго соку; смѣшать хорошенько, сложить въ форму, смазанную масломъ и поставить въ печь на полчаса, а если не горячая, то на цѣлый часъ. Когда испечется, выложить на блюдо, положить сверху взбитыми въ пѣну сливками съ прибавленіемъ сахарной пудры.

360. Вишневый тортъ.

Изъ полутора фунта зрѣлыхъ вишенъ, ополоснутыхъ водою, вынуть косточки, пересыпать мелкимъ сахаромъ и оставить. $\frac{1}{2}$ фунта русскаго масла, промытаго въ водѣ, растереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ мелкаго сахару, вбить 10 свѣжихъ яицъ, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта мелко изрубленнаго миндаля, размѣшать хорошенько съ приготовленными вишнями, прибавивъ $\frac{1}{2}$ французской булки пятикопеечной, намоченной въ сливкахъ. Наконецъ всю эту массу сложить въ форму,

смазанную растопленнымъ масломъ и поставить въ ду-



Вишня.

ховой шкафъ или печь на цѣлый часъ. Когда испечется, выложить на блюдо, обмазать глазурью, то-есть взбитыми до бѣла бѣлками съ сахаромъ и поставить въ печь на двѣ минуты, пока подсохнетъ. Сверхъ глазури верхнюю поверхность можно убрать ягодами отъ раз-

ныхъ вареній или цукатами.

361. Фисташковый тортъ.

18 Свѣжихъ желтковъ растереть до бѣла съ 1 фунтомъ сахарной пудры, 1 фунтъ фисташковыхъ зеренъ истолченныхъ въ ступкѣ, прежде чѣмъ затирать желтки, смѣшать съ ними, взбить 12 свѣжихъ бѣлковъ въ пѣну и влить туда же, размѣшать, постепенно подсыпая 4 чайныхъ ложекки картофельной муки, раздѣлить всю массу пополамъ, положить каждую на листъ бумаги, смазанный сливочнымъ масломъ и, раскатавъ ее въ равные круги; затѣмъ обварить фисташковыя зерна въ количествѣ $\frac{1}{2}$ фунта, снять съ нихъ кожицу, мелко истолочь въ ступкѣ, подливая постепенно три столовыхъ ложки ликеру, всыпать сюда $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, размѣшать до гладкости. Эту массу положить на одинъ кругъ, прикрыть другимъ кругомъ, обравнять края, поставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа. Когда будетъ готовъ, смазать края и верхушку глазурью и снова поставить на одну минуту въ печь, чтобы подсохла глазурь. Верхушку торта можно украсить цукатами и ягодами изъ разныхъ вареній.

б) Постныя пирожныя.

362. Клюквенный кисель.

Если клюква мороженая, то ее предварительно оттаить, размять ложкою, подливая немного воды, процѣдить чрезъ чистую полотняную тряпочку и разбавить морсъ на столько, чтобы онъ не былъ жидокъ, взять приготовленнаго морса 6 чайныхъ чашекъ, влить въ эмалированный котелокъ или хорошо вылуженную кострюлю, всыпать 3 столовыхъ ложки сахарнаго песку, вскипятить; въ $\frac{1}{2}$ чайной чашки холоднаго морса развести 6 чайныхъ, а если желаютъ, чтобы кисель былъ погуще, то 9 ложечекъ, картофельной муки и влить въ кипящій морсъ, постоянно помѣшивая; наконецъ болѣе жидкій кисель вылить на блюдо, а болѣе густой въ форму, поставить на холодъ, чтобы застылъ. На столъ подавать съ мелкимъ сахаромъ въ отдѣльной посудѣ.

362. Миндальный кисель.

Стакана 2, а если количество потребителей больше 6 человекъ, то и больше двухъ стакановъ, сладкаго миндаля, 15 зеренъ и больше горькаго миндаля обдать кипяткомъ, дать постоять минутъ пять, снять кожицу, изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ, подливая постепенно холодной воды $2\frac{1}{2}$ стакана и больше при, большомъ количествѣ миндаля, процѣдить чрезъ чистую тряпочку выжимая. Выжимки снова положить въ ступку, подливая $1\frac{1}{2}$ стакана холодной воды и процѣдить чрезъ тряпочку въ одно мѣсто съ первымъ молокомъ. Въ одномъ стаканѣ молока распустить чтобы не было комьевъ, 2 столовыхъ съ верхомъ $\frac{3}{4}$ стакана, поставить на плиту, когда закипитъ во второй разъ, влить постепенно, помѣшивая, распущенную картофельную муку и вскипятить еще одинъ разъ, остудить, влить въ форму, поставить на холодъ, чтобы застылъ. Вынимая изъ формы, послѣднюю опустить на одну или двѣ минуты въ очень горячую воду, чтобы кисель свободнѣе вышелъ. На столъ подавая, облить малиновымъ сиропомъ.

364. Кисель изъ свѣжихъ яблокъ.

8 штукъ кислосладкихъ яблокъ, (боровинка или антоновка), очистить отъ кожи, нарѣзать небольшими ломтями, налить 6 стаканами воды, всыпать 1 стаканъ съ верхомъ сахарнаго песку, 1 чайную ложечку толченой корицы, поставить на плиту и вскипятить разъ 5 или 6, покуда яблоки разварятся, процѣдить чрезъ густое сито, поставить подъ него глубокую и широкую черепянную посуду, 5 стакановъ этого соку, влить въ эмалированный котелокъ, а въ остальномъ остывшемъ сокѣ распустить $2\frac{1}{2}$ столовыхъ ложекъ картофельной муки и отставить, а потомъ поставить на плиту. Когда закипитъ, влить картофельную муку, постоянно помѣшивая, и вскипятить еще одинъ разъ. Снявъ съ огня, влить въ форму, поставить на ледъ и, подавая на столъ, обсыпать сахарной пудрой или облить сиропомъ изъ какого-нибудь варенья.

365. Кисель изъ сушеныхъ вишенъ.

Сушеныхъ или вяленыхъ вишенъ $2\frac{1}{2}$ стакана положить въ эмалированный котелокъ, налить 5 стаканами воды, поставить на огонь и кипятить покуда вишни разбухнутъ, тогда отлить 1 стаканъ соку, остудить, развести въ немъ 8 чайныхъ ложечекъ картофельной муки, всыпать въ котелокъ съ вишнями 1 стаканъ мелкаго сахару, вскипятить, помѣшивая, чтобы сахаръ не подгорѣлъ на днѣ и постепенно влить распущенный крахмалъ, помѣшивая, вскипятить одинъ разъ. Наконецъ вылить въ глубокую фарфоровую посуду, застудить и подавать на столъ съ сахарной пудрой.

366. Кисель изъ черносмородиннаго сиропа.

Взять черносмородиннаго сиропа 2 стакана, влить въ эмалированный котелокъ, развести 4 стаканами горячей воды, поставить на плиту и вскипятить одинъ разъ, отлить одинъ стаканъ, остудить, развести въ немъ 2 столовыхъ ложки съ верхомъ картофельной муки и постепенно вли-

вать, помѣшивая, въ остальную жидкость во время ея кипѣнія, затѣмъ вылить въ глубокую фарфоровую посуду, поставить на холодъ и застудить. На столъ подавать въ той же оамоѣ фарфоровой посудѣ или выложить на блюдо, опустивъ фарфоровую посуду на 3 минуты въ горячую воду, чтобы кисель хорошо выложился.

367. Пирожное на скорую руку.

Сдѣлать густого миндальнаго молока 2 стакана точно такимъ способомъ, какъ сказано въ № 357. Взять перваго сорта ситнаго хлѣба безъ изюма или 2 французскихъ булки, наръзать изъ мякоти кубическихъ кусочковъ, величиною въ маленькое куриное яйцо, намочить ихъ со всѣхъ сторонъ въ миндальномъ молокѣ, подслащенномъ одною столовою ложкою сахарной пудры, разложить на блюдо одинъ около другого, облить оставшимся молокомъ и однимъ стаканомъ малиноваго или вишневаго сиропа, поставить на холодъ, чтобы подавать на столъ въ холодномъ видѣ, но отнюдь не замораживать.

368. Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ.

Груши, яблоки, шепталу, абрикосы, черносливъ, финики, изюмъ смѣшать вмѣстѣ такъ, чтобы было всего фунта полтора или два, сложить въ кастрюлю, налить водою на столько, чтобы покрыть фрукты вершка на два поверхъ ихъ, поставить на плиту и варить до готовности. Затѣмъ фрукты вынуть, а сиропъ процѣдить чрезъ салфетку, всыпать въ него стаканъ мелкаго сахару, снова положить фрукты и вскипятить помѣшивая одинъ разъ. Подавая на столъ, вылить въ суповую чашку, какъ въ горячемъ такъ и въ холодномъ видѣ, какъ кто любитъ. Можно прибавить въ компотъ рюмки двѣ хересу или мадеры.

369. Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ.

Очистить нѣсколько грушъ и яблокъ отъ кожицы, разръзать ихъ на 4 или 8 частей, глядя по ихъ величинѣ, вы-

нуть сердцевину и положить въ кастрюлю, налить водою, такъ, чтобы покрыть фрукты на два вершка сверху, вскипятить одинъ разъ. Тѣмъ временемъ штукъ 20 сливъ облить кипяткомъ, снять съ нихъ кожицу, смѣшать съ двумя апельсинами. очищенными отъ кожи и зеренъ и раздѣленными на дольки, 1 стаканомъ зрѣлыхъ вишенъ, $\frac{1}{2}$ стаканомъ винограда и все это всыпать въ сосудъ съ яблоками и грушами, всыпать одинъ стаканъ сахару, положить ломтика 4 лимона съ цедрою, но безъ зеренъ, поставить на огонь и вскипятить, помѣшивая осторожно, чтобы не размять фруктовъ, одинъ разъ. На столъ подавать въ суповой чашкѣ и разливать, какъ супъ. Въ большей части случаевъ компотъ подается въ холодномъ состояніи.

370. Мезедуанъ.

Штукъ 20 сливъ обварить кипяткомъ, снять кожицу, сложить на блюдо, 4 кислосладкихъ яблока и столько же не перезрѣлыхъ грушъ очистить отъ кожи, разрѣзать на 6 или 8 частей, вынуть сердцевину и положить къ сливамъ, два апельсина очистить, раздѣлить каждый на дольки, вынуть косточки и прибавить туда же, еще положить $\frac{1}{2}$ стакана винограду и $\frac{1}{2}$ стакана свѣжихъ зрѣлыхъ вишенъ если есть то прибавить ананаса нѣсколько небольшихъ кусочковъ. Въ тазикѣ для варенья сварить стакана 4 не густого сиропа изъ воды и сахару и во время кипѣнія всыпать въ него все приготовленное, размѣшать ложкою, снявъ съ жаровни и переложить на блюдо.

Примѣчаніе. Приготовить компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ, нужно принять къ свѣдѣнію, что нѣкоторые фрукты быстро развариваются, а потому ихъ нужно вынимать послѣ перваго кипѣнія или варить отдѣльно.

371. Желе лимонное.

1 стаканъ мелкаго сахару, 5 стакановъ воды, цедрю съ одного цѣльнаго лимона и 5 листовъ желатины сварить, процѣдить чрезъ густое сито, прибавить лимоннаго соку 1 столовую ложку, размѣшать, влить въ форму и поставить

на холодъ, чтобы застыло, Подавая на столъ, вынуть изъ формы, для чего эту послѣднюю поставить минуты на двѣ въ горячую воду. Кромѣ этой большой формы, желе можно еще разлить въ нѣсколько маленькихъ формочекъ и, вынувъ изъ нихъ, разложить вокругъ большой стопки.

372. Желе изъ клюквы.

Сдѣлать 4 стакана умѣренно кислаго морса изъ клюквы, для чего на послѣдній употребить $1\frac{1}{2}$ ф., всыпать $\frac{1}{2}$ стакана, сахару мелкаго, положить листка 4 желатины красной, вскипятить раза два, процѣдить чрезъ густое сито, влить 1 рюмку хересу, размѣшать; слить въ форму, поставить на холодъ чтобы застыло. Подавая на столъ, форму опустить на одну или двѣ минуты въ горячую воду, чтобы желе выложить свободнѣе.

373. Желе разноцвѣтное.

2 стакана миндальнаго молока, 3 листка бѣлой желатины, $\frac{1}{2}$ чайной ложки мелкаго сахару вскипятить одинъ разъ.

Изъ клюквы сдѣлать 2 стакана морсу, всыпать $\frac{1}{4}$ стакана сахару, положить 2 листка желатины, вскипятить и процѣдить черезъ сито.

$2\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 стаканъ не полный мелкаго сахару, цедру отъ половины лимона, $2\frac{1}{2}$ листка желатины вскипятить нѣсколько разъ, процѣдить чрезъ частое сито, влить 1 столовую ложку лимоннаго соку.

Приготовивъ три этихъ жидкости, вливать въ форму половину лимонной жидкости, застудить, сверхъ этого слоя влить половину миндальной жидкости и снова застудить, наконецъ влить половину клюквенной жидкости и опять застудить. Такимъ образомъ повторить изъ другихъ половинокъ жидкостей и разноцвѣтное желе будетъ готово.

374. Желе изъ краснаго вина.

1 стаканъ мелкаго сахару распустить въ 2 стаканахъ воды, положить цедру отъ одного лимона, 5 листовъ крас-

ной желатины, вскипятить, процѣдить чрезъ густое сито, влить 2 стакана лафиту или нюи-бургонь, размѣшать, слить въ поставить въ холодное мѣсто, чтобы застылъ. Подавая на столъ, форму опустить въ горячую воду на 2 минуты и выкладывать на блюдо.

375. Экономическое желе.

Кожу, оставшуюся отъ яблокъ, изъ которыхъ варился компотъ или моседуанъ или пекся нирогъ, примѣрно отъ 15 штукъ, сварить въ $3\frac{1}{2}$ стаканахъ воды, процѣдить чрезъ густое сито, всыпать 1 стаканъ мелкаго сахару, положить 7 листовъ красной желатины, распущенной въ $\frac{1}{2}$ стаканъ померанцевой воды, вскипятить еще одинъ разъ, влить въ форму и поставить на холодъ, чтобы застыло.

376. Ананасное желе.

Небольшой ананасъ стереть на теркѣ, налить $\frac{1}{2}$ стакана воды, вскипятить одинъ разъ, процѣдить; 2 стакана воды, $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахару, 8 листовъ бѣлой желатины вскипятить въ другомъ сосудѣ, процѣдить, смѣшать съ ананаснымъ отваромъ, слить въ форму и поставить на холодъ, чтобы застыло. Подавая на столъ, форму опустить минуты на 2 въ горячую воду и выложить на блюдо.

Если хотять сдѣлать ананасное желе въ такое время года, когда нѣтъ свѣжихъ ананасовъ, то берутъ $1\frac{1}{2}$ стакана ананаснаго сиропа, 1 рюмку лимоннаго сока, $2\frac{1}{2}$ стакана воды и 8 листовъ желатины, вскипятить, процѣдить чрезъ густое сито, слить въ форму, поставить на ледъ.

377. Миндальное бланманже.

Изъ полутора стакана сладкаго и 10 зеренъ горькаго миндаля сдѣлать молоко, влить $\frac{1}{2}$ стакана распущеннаго клею, всыпать $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахару, размѣшать, влить въ форму, поставить на ледъ. Подавая на столъ, форму поставить на одну минуту въ горячую воду, чтобы свободнѣе вышло бланманже.

378. Бланманже изъ грецкихъ орѣховъ.

1 стаканъ сладкаго миндаля обдать кипяткомъ, оставить въ водѣ минутъ пять, снять кожицу, 1 стаканъ зеренъ грецкихъ орѣховъ смѣшать съ изрубленнымъ миндалемъ, истолочь въ ступкѣ, подливая постепенно 3 стакана кипятку, выжать сквозь чистую полотняную тряпочку, выжимки еще разъ истолочь, прибавивъ 1 стаканъ кипятку и снова выжать, всыпать одинъ стаканъ сахарной пудры, влить $\frac{1}{2}$ стакана распущеннаго въ водѣ вишневаго клея, размѣшать, слить въ форму, поставить въ холодное мѣсто, чтобы застыло. На столъ подавать съ малиновымъ вареньемъ.

379. Бланманже изъ фисташекъ.

Бланманже изъ фисташекъ готовится точно также, какъ и орѣховое № 378 и изъ такой же пропорціи, съ тою разницею, что вмѣсто грецкихъ орѣховъ употребляется зерна изъ фисташекъ.

390. Земляничное мороженое.

1 стаканъ мелкаго сахару всыпать въ небольшую кастрюлю, влить 3 стакана воды, вскипятить, процѣдить остудить, смѣшать съ 1 стаканомъ соку, выжатаго изъ свѣжей, отобранной земляники, процѣдить чрезъ ситко влить въ форму и продолжать приготовленіе, какъ сказано въ № 349.

381. Мороженое изъ ежевики.

Ежевичное мороженое готовится точно также, какъ земляничное, съ тою разницею, что берется сокъ изъ ежевики въ той же пропорціи, вмѣсто земляничнаго, сока и сахару нужно класть на $\frac{1}{2}$ стакана больше, въ виду того, что ягода довольно кислая.

382. Клюквенное мороженое.

$1\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахару распустить въ 4 стаканахъ клюквеннаго морса, положить 1 вершокъ изрѣзанной ванили,

вскипятить, процѣдить чрезъ чистую тряпочку, слить въ мороженицу и продолжать приготовленіе, какъ сказано въ № 349.

383. Апальсинное мороженое.

Нѣсколькими кусками сахару стереть цедру съ 2 зрѣлыхъ апельсиновъ, сахаръ этотъ истолочь и прибавить еще сколько мелкаго сахару, чтобы былъ полный стаканъ, влить 3 стакана воды и $\frac{1}{2}$ стакана соку, выжатаго изъ апельсиновъ, вскипятить одинъ разъ, процѣдить чрезъ чистую полотняную тряпочку, и продолжать приготовленіе мороженаго, какъ сказано въ № 349.

384. Мороженое грушевое.

8 бергамотъ изрѣзать на куски совсѣмъ съ кожею сложить въ хорошо луженую посуду или тазикъ, въ которомъ варится варенье, налить 4 стаканами воды, поставить на плиту и вскипятить нѣсколько разъ, такъ, чтобы груши совсѣмъ разварились, процѣдить чрезъ густое сито, всыпать 1 полный съ верхомъ стаканъ мелкаго сахару, влить 2 чайныхъ ложечки лимоннаго соку и 1 рюмку хорошаго рому, вскипятить, процѣдить одинъ разъ, остудить, влить въ мороженицу, и продолжать приготовленіе какъ сказано въ № 349.

ОТДѢЛЪ ДЕВЯТЫЙ.

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ И ПАШТЕТЫ.

а) Скоромные.

385. Пирогъ съ мясомъ.

Кусочекъ сухихъ дружкой, величиною въ грецкій орѣхъ, растереть въ 4 стаканахъ тепловатой воды, вбить 2 сырыхъ яйца и положить 2 полныхъ столовыхъ ложки промытаго коровьяго масла, размѣшать хорошенъко, всыпать, размѣшивая, 2 фунта крупчатой муки, взбить веселкою такъ, чтобы не было комьевъ и поставить сосудъ въ теплое мѣсто, покрывъ поплотнѣе, на 5 часовъ. Когда тѣсто достаточно подойдетъ, всыпать въ него еще $1\frac{1}{2}$ стакана муки, выложить на скатерть, замѣсить и оставить еще на короткое время въ такомъ видѣ, покрывъ концами скатерти. Тѣмъ временемъ приготовить начинку такимъ манеромъ: изрубить 2 фунта говядины жареной или вареной, смѣшать съ 1 мелко изрубленною луковицею, поджаренною въ 1 столовой ложкѣ коровьяго масла, влить $\frac{1}{2}$ чайной чашки говяжьего бульона, положить на сковороду и слегка поджарить, постоянно размѣшивая, выложить на блюдо, куда слить и сокъ со сковороды, прибавить 4 мелко изрубленныхъ яйца, сваренныхъ въ крутую, положить 1 столовую ложку коровьяго масла, Начинка будетъ готова. Тогда взять двѣ трети тѣста раскатать въ такую величину, чтобы помѣстилось на протвень, сложить на раскатанное тѣсто ровнымъ слоемъ начинку, прикрыть остальное третью частію тѣста, раскатаннаго въ величину перваго, залѣпить края. Это нужно дѣлать на протвень, который поставить въ духовой шкафъ или печь

на одинъ часъ, а если тотъ или другая не особенно жарки то на 1½ часа. Незадолго предъ тѣмъ, какъ пирогъ вынимать изъ печи, его можно смазать сверху растопленнымъ масломъ и посыпать сухарями, натертыми изъ бѣлаго хлѣба. Можно также смазать взбитымъ сырымъ яйцомъ и не посыпать сухарями. Снявъ съ протвения пирогъ положить на скатерть, свернутую въ нѣсколько разъ и укрыть ея концами съ тою цѣлью, чтобы пирогъ не остылъ, а съ другой стороны, чтобы онъ немного отмякъ.

386. Пирогъ со свѣжею капустою.

Изъ 4 фунтовъ крупичатой муки приготовить тѣсто точно такимъ же манеромъ, какъ сказано въ предшествующемъ 385 номерѣ и испечь точно также съ начинкою, приготовленною такъ: небольшой вилокъ капусты мелко изрубить, обдать кипяткомъ, выложивъ ее на сито, тотчасъ отжать, смѣшать съ 6 изрубленными мелко вареными въ крутую яйцами и 2 столовыми ложками коровьяго масла, достаточно посолить, заложить въ пирогъ, какъ сказано въ № 385 и поставить протвень въ духовой шкафъ или печь на одинъ часъ.

Ту же начинку можно приготовить и такимъ образомъ: изрубленную капусту изрядно посолить и оставить въ такомъ видѣ нѣсколько минутъ, она сдѣлается влажною отъ дѣйствія соли; тогда ее отжать, смѣшать съ двумя ложками коровьяго масла, сложить на сковороду и слегка поджарить постоянно помѣшивая, чтобы не подгорѣла. Снявъ со сковороды на блюдо, влить сокъ, образовавшійся на сковородѣ, полить двумя столовыми ложками говяжьяго бульона, всыпать 5 изрубленныхъ мелко вареныхъ яицъ, положить 2 столовыхъ ложки коровьяго масла, размѣшать хорошенько.

387. Пирогъ съ гречневой кашей.

Приготовить тѣсто точно такимъ же образомъ, какъ сказано въ № 385 и также испечь его со слѣдующею начинкою: взять глубокою тарелку съ верхомъ гречневой каши, круто сваренной, съ 1 мелко изрубленною луковицею, под-

жаренной въ ложкѣ коровьяго масла, положить столовую ложку хорошаго русскаго масла, всыпать довольно мелко изрубленныхъ шкварокъ говяжьяго жира 1 стаканъ, посолить, размѣшать такъ, чтобы шкварки не были въ одномъ мѣстѣ.

388. Пирогъ съ рисомъ и яйцами.

Изъ трехъ или четырехъ фунтовъ крупчатой муки приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 386 и точно также испечь его, вложивъ такую начинку: отварить стакана $1\frac{1}{2}$ или 2 рису, но такъ, чтобы онъ не разварился, отбросить на рѣшето, смѣшать съ 2 столовыми ложками хорошаго русскаго масла и 5 круто сваренными яйцами, мелко изрубленными, посолить, размѣшать; если начинка окажется суховатою, влить въ нее 2 или 3 столовыхъ ложки крѣпкаго говяжьяго бульона.

389. Пирогъ съ морковью и яйцами.

Изъ трехъ или четырехъ фунтовъ крупчатой муки сдѣлать тѣсто такъ, какъ сказано въ № 386 и испечь точно также съ такою начинкою: взять свѣжей моркови средней величины 10 штукъ, оскоблить, сварить въ соленой водѣ, изрубить довольно мелко, смѣшать съ 6 крутыми яйцами, изрубленными мелко, положить 3 столовыхъ ложки хорошаго русскаго масла, посолить, размѣшать. Начинка будетъ готова.

390. Пирогъ съ ливеромъ.

Изъ 3 или 4 фунтовъ крупчатой муки приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 386 и также испечь пирогъ, приготовивъ для него слѣдующую начинку: отварить телячій ливеръ, то-есть: печенку, легкія и сердце или половину всего этого, если пирогъ предполагается небольшой, мелко изрубить, смѣшать съ 1 луковицею, поджаренною съ 2 или 2 ложками коровьяго масла, всыпать все это на сковороду въ ложку распущеннаго масла и, постоянно помѣшивая, поджарить немного. Снявъ со сковороды, прибавить 3 мелко

изрубленныхъ крутыхъ яйца, размѣшать, посолить, влить 2 столовыхъ ложки жирнаго говяжьяго бульона. Начинка будетъ готова.

391. Мясной пирогъ по-рязански.

4 чайныхъ чашки крупчатой муки развести въ кострюлѣ такимъ количествомъ снятаго молока, чтобы было жидковатое тѣсто, вскипятить, помѣшивая, одинъ разъ, на половину остудить, влить сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ 2 столовыхъ ложкахъ молока кусочекъ величиною въ грецкій орехъ или, какъ это принято говорить, на копѣйку, положить двѣ столовыхъ ложки хорошаго русскаго масла, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто подойдетъ, въ него всыпать чайную чашку крупчатой муки, вбить 4 сырыхъ желтка и 5 бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну посолить, размѣшать и поставить опять въ теплое мѣсто. Когда оно поднимается, замѣсить, прибавить столько муки, чтобы оно было годно для пирога. Взявъ двѣ трети всего тѣста, раскатать его по величинѣ сковороды или протвения, положить на него фаршъ, приготовленный, какъ сказано въ № 385 и покрыть тѣстомъ, раскатаннымъ изъ отдѣленной третьей части, края пирога залипнуть, положить на протвень или сковороду, смазанную коровьимъ масломъ, поставить въ духовой шкафъ или печь на 1½ часа, поглядывая, чтобы верхушка не подгорѣла. Не задолго до того, когда нужно вынимать пирогъ, его смазать сверху растопленнымъ масломъ и посыпать сухарями, натертыми изъ бѣлаго хлѣба.

392. Пирожки съ рисомъ и яйцами.

Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 385, въ такомъ количествѣ, какое нужно для извѣстнаго количества и рожковъ, разрѣзать его на куски величиною въ куриное яйцо, раскатать на круглыя лепешки величиною въ маленькое чайное блюдце, положить въ нихъ начинку и залѣпить, сведя края тѣста на серединѣ. Начинку же приготовить такъ: отварить 1½ или болѣе стакана рису, въ водѣ, но

такъ, чтобы онъ не разварился совершенно, откинуть его на рѣшето, облить холодною водою и, когда онъ стечетъ, рисъ высыпать на блюдо, смѣшать съ 2 или болѣе мелко изрубленными вареными яйцами, смазать достаточно хорошимъ коровьимъ масломъ, посолить, вымѣшать и начинка будетъ готова. Уложивъ пирожки на протвень смазанный масломъ, поставить въ печь или духовой шкафъ на $\frac{3}{4}$ часа, а если та или другой не особенно горячи то на одинъ часъ. Предъ тѣмъ, какъ пирожки вынимать изъ печи, ихъ можно смазать разболтаннымъ яйцомъ.

393. Пирожки съ мясомъ и яйцами.

Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 385, въ такой пропорціи, какая нужна для количества потребителей, то есть изъ двухъ или четырехъ фунтовъ муки, разрѣзать его на куски, величиною въ большое куриное яйцо, раскатать въ кружокъ величиною въ маленькое чайное блюдо, положить на нихъ начинку такого рода: изрубить 1 или 2 фунта вареной или жареной говядины, смѣшать съ 1 мелко изрубленной луковицей, поджаренной въ одной столовой ложкѣ коровьяго масла и 3 или 5 мелко изрубленными вареными яйцами, влить ложки 2 или 3 жирнаго говяжьяго бульона, положить 1 или 2 столовыхъ ложки хорошаго рускаго масла, посолить. Начинка будетъ -готова, Залѣпивъ края пирожковъ посрединѣ, положить ихъ на протвень, смазанный коровьимъ масломъ, поставить въ печь или духовой шкафъ на $\frac{3}{4}$ часа или на цѣлый часъ, если въ шкафъ или печи не особенно жарко. Не мѣшаетъ при печеніи пирожковъ заглядывать отъ времени до времени въ печь, чтобы пирожки не подгорѣли. Если въ печи очень жарко, то не мѣшаетъ ихъ раза два во время печенія смазывать кистью изъ перьевъ говяжьимъ бульономъ.

394. Пирожки со свѣжею капустою и яйцами.

Приготовить, глядя по надобности, тѣсто изъ 2 или 4 фунтовъ крупичатой муки, какъ сказано въ № 385, разрѣзать его на куски величиною въ большое куриное яйцо

скатать въ круглые шарики каждый кусокъ, раскатать въ блинъ величиною въ маленькое чайное блюдо, положить на нихъ начинку приготовленную такъ: наръзать капусту довольно крупными кусками, мелко изрубить, обдать кипяткомъ въ глубокой посудѣ, дать постоять минутъ пять, отжать, смѣшать съ 4 или 5 мелко изрубленными вареными яйцами и 2 столовыми ложками русскаго масла, посолить, размѣшать. Начинка будетъ готова. Залѣпивъ пирожки посрединѣ, положить ихъ на протвень, смазанный масломъ коровьимъ, поставить въ духовой шкафъ или печь на $\frac{3}{4}$ часа или часъ, если не особенно жарко. Предъ тѣмъ минутъ за пять, какъ вынимать ихъ изъ печи, можно смазать разболтаннымъ яйцомъ.

395. Слоеные пирожки съ мясомъ.

Изъ 2 фунтовъ или болѣе, глядя по числу обѣдающихъ, приготовить тѣсто, раскатать его въ толщину обыкновеннаго карандаша, смазать верхнюю поверхность растопленнымъ масломъ, сложить пополамъ, снова смазать масломъ верхнюю поверхность и раскатать въ первобытную величину и толщину и опять смазать масломъ. Такъ продѣлать раза четыре и слойка будетъ готова. Раскатавъ въ послѣдній разъ, блинъ разръзать на куски, какіе нужны для пирожковъ, положить на нихъ такой фаршъ: вареной говядины $1\frac{1}{2}$ фунта мелко изрубить, смѣшать съ 1 мелко изрубленною луковицею, поджаренною съ 2 столовыми ложками хорошаго русскаго масла и 3 мелко изрубленными крутыми яйцами, посолить, размѣшать. Фаршъ будетъ готовъ. Залѣпивъ пирожки, разложить ихъ на протвень, смазанный коровьимъ масломъ и поставить въ духовой шкафъ или печь на одинъ часъ, посматривая, чтобы верхушки пирожковъ не подгорѣли. Предъ тѣмъ какъ пирожки вынимать, минутъ за пять ихъ можно сверху смазать разболтаннымъ яйцомъ. На столъ подавать къ супу изъ кореньевъ или консомѣ, въ горячемъ видѣ.

396. Слоеные пирожки съ мозгами.

Изъ 3 фунтовъ муки приготовить слоеное тѣсто, какъ сказано въ № 395, разрѣзать на куски, разложить на нихъ такой фаршъ: сварить 2 телячьихъ мозга, очистивъ ихъ отъ верхней оболочки, въ соленой водѣ, до половины готовности, остудить, мелко изрубить; 1 столовую ложку муки поджарить въ 1½ столовыхъ ложки хорошаго русскаго масла, не снимая ее со сковороды, всыпать изрубленные мозги и, слегка помѣшивая ложкою поджарить, чтобы слегка мозги зарумянились, снявъ со сковороды, окропить 2 столовыми ложками жирнаго говяжьяго бульона, посолить, размѣшать, разложить поровну на приготовленные куски тѣста, залѣпить пирожки, смазать бока и сверху разболтаннымъ яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ или печь на полчаса, а если въ томъ или другой не жарко, то на $\frac{3}{4}$ часа.

397. Пирожки изъ блиновъ съ мозгами.

Испечь нѣсколько блиновъ изъ тѣста приготовленнаго такъ, какъ его дѣлають для блиновъ, разложить на каждый блинъ фаршъ, приготовленный такимъ манеромъ: одинъ или два телячьихъ мозга намочить на нѣсколько минутъ въ холодной водѣ, очистить отъ покрывающей ихъ сверху пленки, сложить ихъ въ кострюлю, положить 2 или 3 столовыхъ ложки коровьяго масла, посолить, поставить на огонь и, помѣшивая, поджарить, пока мозги побѣлѣють. Вынувъ изъ кострюли, посыпать зелени, то-есть мелкаго изрубленнаго укропа и петрушки, размѣшать, разложить на каждый блинъ тонкимъ слоемъ, загнуть съ двухъ противоположныхъ сторонъ края, свернуть блинъ поперекъ въ трубку, положить на сковороду или протвень въ распущенное масло и поджарить, покуда подрумянятся.

399. Пирожки съ саго и яйцами.

Изъ 2 фунтовъ муки приготовить слоеное тѣсто, какъ сказано въ № 395, разрѣзать на куски въ такую величину, какая необходима для пирожковъ и приготовить ихъ съ

такимъ фаршемъ: отварить 1 стаканъ неподдѣльнаго саго, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, переложить на блюдо, всыпать 3 мелко изрубленныхъ яйца, сваренныхъ въ крутую, положить 2 столовыхъ ложки хорошаго, промытаго въ водѣ, русскаго масла, всыпать 1 чайную ложечку мелко изрубленнаго зеленаго укропа, пополамъ съ петрушкой, посолить, размѣшать. Фаршъ будетъ готовъ. Залѣпивъ, какъ обыкновенно это дѣлается, пирожки, сверху и боковъ смазать разболтаннымъ яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ или печь на полчаса, а если въ томъ или другой не жарко, то на три четверти часа.

399. Блинчатые пирожки съ раковымъ фаршемъ.

Испекъ сколько потребуется блиновъ изъ тѣста, какое готовится для обыкновенныхъ блиновъ, приготовить такой фаршъ: на сковородѣ распустить столовую ложку масла, вылить 4 свѣжихъ яйца и, помѣшивая, поджарить, но не допуская, чтобы очень круто испеклась яичница, выложивъ ее на блюдо, смѣшать съ 1 чайною чашкой натертой мякоти французскаго хлѣба, сюда же прибавить мелко изрубленныхъ очищенныхъ и сваренныхъ раковыхъ шеекъ и ножекъ, 1 стаканъ, влить 2 столовыхъ ложки густыхъ сливокъ, посолить, размѣшать, положить тонкимъ слоемъ на каждый блинъ, загнуть края съ двухъ противоположныхъ концовъ и свернуть поперечно въ трубочки. Наконецъ положить въ распущенное коровье масло на сковороду или протвонъ и поджарить.

400. Пирожки изъ сдобныхъ булочекъ.

Изъ 12 или болѣе булочекъ сдобныхъ, какія продаются въ булочныхъ, срѣзать верхушки, вынуть изъ середины большую часть мякоти, намочить ихъ въ жирномъ бульонѣ или густыхъ сливкахъ и въ образовавшіяся ямочки заложить фаршъ, приготовленный такимъ манеромъ: взять 1 стаканъ мелко изрубленнаго жаренаго птичьяго мяса, смѣшать съ вынутою изъ булочекъ мякотью, вбить 2 сырыхъ яйца, положить столовую ложку сливочнаго или чухонскаго масла,

посолить, размѣшать. Фаршъ будетъ готовъ. Начинивъ имъ булочки, накрыть сръзанными верхушками, намоченными въ бульонѣ или сливкахъ, смазать разболтаннымъ яйцомъ, посыпать сухарями и поставить въ духовой шкафъ на полчаса.

401. Слоеные пирожки съ капустой и яйцами.

Приготовить изъ 2 фунтовъ крупичатой муки слоеное тѣсто, какъ сказано въ № 395, разрѣзать его на части величиною, какая нужна для пирожковъ, и сдѣлать пирожки съ такимъ фаршемъ: 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 2 столовыхъ ложкахъ коровьяго масла, не снимая со сковороды, всыпать 2 стакана мелко изрубленной обваренной кипяткомъ и отжатой свѣжей капусты и, помѣшивая, поджарить до половины готовности. Выложивъ на блюдо, прибавить 2 мелко изрубленныхъ яйца, сваренныхъ въ крутую, 1 чайную ложечку зелени, посолить, размѣшать. Фаршъ будетъ готовъ. Залѣпивъ пирожки съ вышеозначеннымъ фаршемъ, смазать ихъ сверху разболтаннымъ яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ или печь на полчаса, а если не жарко, то на три четверти часа.

Паштетъ изъ цыплятъ.

Растереть полфунта русскаго хорошаго масла съ 2 сырыми желтками, всыпать 1 фунтъ крупичатой муки и размѣшать, подливая 1 стаканъ молока, поставить на ледъ, чтобы охладилось; потомъ замѣсить тѣсто, прибавляя муки сколько нужно до требуемой густоты его, раскатать въ блинъ величиною въ небольшое сито, положить его въ кострюльную крышку, смазанную на внутренней поверхности масломъ, края тѣста, свѣсившіеся съ крышки, аккуратно обрѣзать, замѣсить, раскатать въ лешку, величиною въ кострюльную крышку и на время отставить, а тѣсто, помѣщающееся въ крышкѣ, обсыпать мукою, наполнить ячменною крупю до уровня краевъ крышки, покрыть раскатаннымъ блиномъ и поставить въ печь или духовой шкафъ, чтобы испеклось до готовности. Тогда вынуть крышку, снять верхній блинъ,

высыпать крупу и осторожно вынуть коробку изъ тѣста, которая и будетъ формою для паштета.

Затѣмъ приготовить для паштета такой фаршъ: очистить, выпотрошить, вымыть, разрѣзать на куски пару цыплятъ двухмѣсячныхъ, сложить въ кастрюлю съ $\frac{1}{4}$ фунтомъ коровьяго масла и $\frac{1}{4}$ фунтомъ шпика, нарѣзаннаго мелкими кусочками, 3 лавровыхъ листа, 1 луковицу, пучекъ зеленаго укропа пополамъ съ петрушкою, толщиною въ $\frac{1}{2}$ поперечнаго пальца, покрыть кастрюлю крышкою и тушить съ полчаса; затѣмъ цыплятъ вынуть, въ кастрюлю влить 2 стакана кипятку, поставить на огонь, вскипятить и процѣдить.

Половину французской черствой булки намочить въ молоко, выжать, размять, положить шейки и ножки отъ 25 вареныхъ въ соленой водѣ раковъ, растереть до гладкости, прибавивъ 2 сырыхъ яйца и $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки русскаго масла.

Смазавъ приготовленную изъ тѣста паштетную форму внутри растопленнымъ масломъ, положить послойно фаршъ съ цыплятами, поливая бульономъ изъ кастрюли, въ которой тушились цыплята, когда форма наполнится, тогда накрыть ее крышкою изъ тѣста, которую смазать при этомъ разболтаннымъ яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ или печь на полчаса, если въ печи или шкафѣ не особенно жарко, на $\frac{3}{4}$ часа.

403. Паштетъ изъ индѣйки.

1 стаканъ ржаной и стаканъ крупчатой муки смѣшать вмѣстѣ, развести полстаканомъ кипятку, и полстаканомъ растопленнаго жиру, вбить 2 сырыхъ яйца, посолить и замѣсить крутое тѣсто, изъ котораго сдѣлать паштетную форму, какъ сказано въ № 402. Тѣмъ временемъ приготовить такой фаршъ: половину откормленной индѣйки, хорошо очищенной изрѣзать на куски, сложить въ кастрюлю съ столовой ложкой русскаго масла, всыпать зеренъ 10 перцу, положить 3 лавровыхъ листа, 1 луковицу, 1 изрѣзанную петрушку, 1 столовую ложку русскаго масла, влить 2 столовыхъ ложки уксусу и полстакана говяжьяго бульона, достаточно посо-

лить, накрыть кострюлю крышкою, поставить на плиту и варить до мягкости индѣйки, которую вынуть, а соус процѣдить через сито.

Одинъ фунтъ телятины мелко изрубить, смѣшать съ 1 мелко изрубленной луковицей, поджаренной съ 1 столовою ложкою русскаго масла $\frac{1}{2}$ ф. натертой мякоти бѣлаго хлѣба, $\frac{1}{4}$ ф. мелко изрѣзаннаго шпика, 4 сардинками. Все это истолочь хорошенько въ ступкѣ и смѣшать съ 3 сырыми яйцами.

Этого фарша положить слой въ приготовленную изъ тѣста паштетную форму, сверхъ его положить мясо индѣйки, которое покрыть другою половиною фарша, сгладить, полить полстаканомъ бульона, въ которомъ тушилась индѣйка, накрыть крышкою изъ тѣста, которую сверху, а особенно по краямъ, смазать разболтаннымъ яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ или горячую печь на одинъ часъ. Подавая на столъ, снять крышку, паштетъ выложить осторожно, чтобы не потерялъ своей формы, на круглое блюдо.

404. Паштетъ изъ рябчиковъ.

2 сибирскихъ рябчика очистить, выпотрошить, вымыть, завернуть въ шпикъ, нарѣзанный листками, укрѣпить его нитками и поджарить въ кострюлѣ до половины готовности. Затѣмъ вынуть рябчиковъ, снять нитки и шпикъ, изрѣзать ихъ на куски, не вынимая костей, отставить и приготовить такую смѣсь: $\frac{1}{2}$ фунта телятины и половину телячьей печенки поджарить на сковородкѣ въ 1 столовой ложкѣ русскаго масла, мелко изрубить, смѣшать съ натертою мякотью отъ половины французской обыкновенной булки, намоченной въ молоко и отжатой, 3 сырыми желтками, 2 столовыми ложками русскаго масла, посолить, поперчить, истолочь въ ступкѣ, протереть черезъ рѣшето, прибавивъ 2 столовыхъ ложки говяжьяго бульона.

Положивъ на круглое металлическое блюдо слой этого фарша, сверхъ него разложить слой изъ кусковъ рябчика, затѣмъ снова слой фарша и такъ далѣе. Послѣднимъ слоемъ долженъ быть слой фарша. Обравнявъ края паштета, покрыть его лепешкою изъ слоенаго тѣста, приготовленнаго

такимъ манеромъ: изъ одного фунта крупчатой муки, съ прибавленіемъ одного сырого яйца замѣсить крутое тѣсто, раскатать его въ блинъ, толщиною въ гусиное перо, смазать его сытно растопленнымъ коровьимъ масломъ, сложить пополамъ, опять смазать верхнюю поверхность масломъ, раскатать въ первобытную форму и продѣлать тоже самое раза 3 и 4, если хотять, чтобы слойка была полнѣе. Во всякомъ случаѣ въ послѣдней разъ раскатать тѣсто въ такой величины блинъ, какая нужна для того, чтобы покрыть фаршъ. Устроивъ такимъ образомъ, блюдо поставить въ духовой шкафъ или печь на одинъ часъ. Подавая на столъ корку тѣста надрѣзать и влить на фаршъ полстакана говяжьего бульона и ложки 2 столовыхъ соуса въ которомъ жарились рябчики.

405. Паштетъ по-болгарски.

Приготовить изъ тѣста паштетную форму, какъ сказано въ № 402. Покуда она будетъ печься, приготовить фаршъ такимъ манеромъ: 1 фунтъ молодой баранины отъ филея и $\frac{1}{4}$ ф. копченой ветчины положить въ кострюлю, налить водою такъ, чтобы покрыть мясо на 2 поперечныхъ пальца, положить 1 луковичу, 1 петрушку, 1 морковь, изрѣзанныя на куски, 2 лавровыхъ листа, 5 зеренъ чернаго перцу, поставить на плиту и сварить до готовности мяса, которое вынуть, вмѣстѣ изрѣзать на куски, которые должны быть болѣе мелкими изъ ветчины и болѣе крупными изъ баранины, отставить, а бульонъ процѣдить чрезъ тряпочку чистую, всыпать въ него 1 стаканъ рису, положить 1 столовую ложку русскаго масла, поставить на огонь и варить до готовности рису.

Смазавъ паштетную форму внутри русскимъ растопленнымъ масломъ, сложить въ нее по слойно рисъ и мясо, причемъ первымъ и послѣднимъ слоемъ долженъ быть рисъ. Накрывъ крышкою изъ тѣста, поставить въ печь на полчаса. Подавая на столъ, крышку паштета надрѣзать и влить внутрь $\frac{1}{2}$ стакана бульона.

406. Паштетъ—заливное изъ дичи.

1 куропатку, 1 рябчика и 1 чирка, очистить отъ перьевъ, выпотрошить, обмыть холодною водою, срѣзать съ костей мясо, мелко изрубить, смѣшать съ мякотью отъ половины французской булки, намоченной въ молоко и выжатой, сложить въ ступку, истолочь, смѣшать съ 2 сырыми яйцами и 2 столовыми ложками хорошаго русскаго масла, посолить, протереть чрезъ рѣшето и отставить.

Взять $\frac{1}{2}$ ф. телячьей печенки и кусокъ шпика величиною въ куриное яйцо, изрубить то и другое мелко, поджарить на сковородѣ, смазанной коровьимъ масломъ, истолочь, протереть чрезъ рѣшето, смѣшать съ первымъ фаршемъ, вложить въ кострюлю, внутри смазанную коровьимъ масломъ и поставить въ духовой шкафъ или горячую печь на одинъ часъ. Когда будетъ готово, дать остыть, затѣмъ вынимать ложкою правильныя части, разложить ихъ въ небольшомъ разстояніи другъ отъ друга на блюдо, положить въ промежуткахъ раковыя шейки и залить густымъ бульономъ, приготовленнымъ изъ костей дичи, телячьихъ ножекъ и 2 листовъ желатинны.

Къ этому заливному подается въ отдѣльной посудѣ соусъ, приготовленный такъ; 4 сырыхъ желтка растереть со 1 столовою ложкою мелкаго сахару, влить $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки прованскаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана бульона, $\frac{1}{2}$ стакана ренскаго уксуса, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана мелко натертаго хрѣна размѣшать хорошенько, чтобы была однообразная масса.

б) Постные пироги, пирожки и паштеты.

407. Пирогъ со свѣжими грибами.

Въ 2 стаканахъ теплой воды распустить кусочекъ сухихъ дрожжей величиною въ грецкій орѣхъ, всыпать 2 стакана муки, размѣшать хорошенько веселкою и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто подошло, тогда влить въ него 2 столовыхъ ложки горчичнаго или прованскаго масла, не

много посолить, взбить, подсыпая муки на столько, чтобы было густое тѣсто, поставить еще въ теплое мѣсто, чтобы поднялось, взбивать веселкою до тѣхъ поръ, пока оно будетъ отставать отъ стѣнокъ сосуда, въ которомъ поставлено. Тогда вынуть его, замѣсить на кружкѣ, подсыпая муки, раскатать въ такую величину, чтобы сдѣлать пирогъ, положивъ раскатанное тѣсто на протвень, посыпанный мукою, положить на него такой фаршъ: взять полную тарелку бѣлыхъ или какихъ либо другихъ съѣдобныхъ грибовъ, очистить, обмыть, обрѣзать корешки, большіе грибы разрѣзать на части, сложить на сковороду, посолить, облить какимъ нибудь постнымъ масломъ и поджарить на половину, то есть до тѣхъ поръ, пока грибы дадутъ изъ себя сокъ. Снявъ грибы со сковороды, мелко изрубить, смѣшать съ одною мелко изрубленною луковицею, поджаренною въ 1 столовой ложкѣ постнаго масла, положить 1 чайную ложечку зелени: укропу пополамъ съ петрушкою, посолить, размѣшать, залѣпить пирогъ и поставить въ печь на одинъ часъ.

408. Пирогъ съ гречневой кашей и грибами.

Приготовить изъ 2 или 3 фунтовъ крупичатой муки тѣсто для пирога, какъ сказано въ предыдущемъ номерѣ, раскатать его, положить на протвень и приготовить такой фаршъ: отварить штукъ 5 или 6 большихъ сушеныхъ грибовъ до мягкости, вынуть ихъ, мелко изрубить, а грибнымъ бульономъ полить гречневую крупу на столько, чтобы можно было сварить крутую кашу. Когда каша сварится, выложить ее на тарелку, смѣшать съ нарубленными грибами и 1 луковицею мелко изрубленною и поджаренною въ 3 столовыхъ ложкахъ постнаго масла. Если каша не достаточно будетъ масляниста, то прибавить еще масла, посолить, начинить пирогъ и поставить въ печь на одинъ часъ.

409. Пирогъ съ кислой капустой и рыбой.

Приготовить изъ 2 или болѣе фунтовъ крупичатой муки тѣсто, какъ сказано въ № 407, приготовить для пирога въ количествѣ сообразномъ съ количествомъ тѣста слѣдующій

фаршъ: стакана 2 или 3 кислой капусты смѣшать съ 1 мелко изрубленной луковицею, поджаренной въ 2 столовыхъ ложкахъ горчичнаго масла, поперчить немного, сложить въ кастрюлю, накрыть крышкою и затушить до мягкости капусты, подливая $\frac{1}{2}$ стакана рыбнаго бульона и отъ времени до времени помѣшивая, чтобы капуста не подгорѣла. Покуда она будетъ тушиться, взять фунтъ или полтора фунта свѣже-просольной осетрины, или лососины, или свѣжей красной рыбы, нарѣзать ломтиками, поджарить на сковородѣ въ постномъ маслѣ, смѣшать съ капустою, заложить въ пирогъ и поставить его въ печь или духовой шкафъ на одинъ часъ.

410. Пирогъ съ визигою, рисомъ и осетриной.

Приготовить изъ 4 фунтовъ крупчатой муки тѣсто, какъ сказано въ 407 номерѣ. Пока оно будетъ готовиться, сдѣлать такой фаршъ: отварить 1 ф. рису настолько, чтобы онъ не разварился, откинуть на рѣшето, облить холодною водою, въ отдѣльномъ сосудѣ отварить $\frac{1}{4}$ фунта визиги, мелко изрубить ее и смѣшать съ рисомъ, влить 2 столовыхъ ложки масла, размѣшать, посолить. Половину этой начинки высыпать на раскатанное тѣсто, сравнять, положить слой изъ $1\frac{1}{2}$ фунта свѣжей осетрины отваренной и нарѣзанной пластинками, посолить немного, посыпать, если есть укропу и петрушки въ совокупности 1 чайную ложечку. Этотъ рыбный слой покрыть остальнымъ рисомъ и визигой, окропить 2 столовыми ложками рыбнаго бульона, залѣпить пирогъ и поставить въ духовой шкафъ или печь на одинъ часъ.

411. Пирогъ съ солеными груздями.

Приготовить изъ 2 или болѣе фунтовъ крупчатой муки тѣсто, какъ сказано въ 407 номерѣ, раскатать его, растянуть на протвень, положить достаточное количество начинки изъ мелко изрубленныхъ соленыхъ груздей, смѣшанныхъ съ 1 мелко изрубленною луковицею, поджаренной въ 2 столовыхъ ложкахъ постнаго масла, залѣпить пирогъ и поставить его въ духовой шкафъ или печь на одинъ часъ.

412. Пирогъ съ саго и лососиной.

Приготовить тѣсто изъ 2 или болѣе фунтовъ крупчатой муки, какъ сказано въ 407 номерѣ, раскатать его, положить на протвень и приготовить такой фаршъ: отварить одинъ стаканъ натурального саго, отбросить его на рѣшето, облить холодною водою, сложивъ на блюдо, когда вода стечетъ, смазать его 2 столовыми ложками прованскаго или другого постнаго масла, посолить, размѣшать. Половину саго положить на тѣсто, сверху него разложить свѣжепросольной лососины 1 фунтъ, нарезанной пластинками, прикрыть второю половиною саго, залѣпить пирогъ и поставить въ печь на одинъ часъ и даже менѣе, если печь горячая, можно разъ, другой смазать верхушку пирога постнымъ масломъ съ водою.

413. Пирожки съ пшонной кашей и лукомъ.

Приготовить изъ 2 фунтовъ крупчатой муки тѣсто, какъ сказано въ № 407, раскатать его въ толщину обыкновеннаго карандаша, нарѣзать кусочковъ въ 2 квадратныхъ вершка, положить на нихъ по равной части начинки, приготовленной такимъ манеромъ: сварить крутую пшеничную кашу, выложить ее на блюдо, смѣшать съ 2 мелко изрубленными луковицами, поджаренными въ 3 столовыхъ ложкахъ постнаго масла, размѣшать, посаливши до вкусу и, поливъ 3 столовыми ложками бульона. Залѣпивъ пирожки, какъ удобнѣе, разложить на протвень смазанный постнымъ масломъ и поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

414. Пирожки съ рисомъ и сушеными грибами.

Приготовить изъ 2 фунтовъ крупчатой муки тѣсто, какъ сказано въ № 407, нарѣзать изъ него кусочковъ въ куриное яйцо, скатать руками, раскатать въ кружки величиною въ маленькое чайное блюдце, отставить и приготовить такой фаршъ: отварить 10 бѣлыхъ грибовъ, изрубить ихъ мелко, сложить на сковороду, прибавить 1 мелко изрубленную лу-

ковицу и 2 столовых ложки постного масла, посолить, поджарить, смѣшать съ отвареннымъ рассыпчатымъ рисомъ въ количествѣ двухъ стакановъ. Разложивъ фаршъ по равной части на кружки изъ тѣста, залѣпить ихъ, разложить на протвень, поставить въ печь на полчаса.

415. Пирожки съ кислой капустой.

Приготовить изъ 2 фунтовъ, или болѣе, крупчатой муки тѣсто, какъ сказано въ 407 номерѣ, нарѣзать его кусочками величиною въ куриное яйцо, скатать ихъ шариками, раскатать въ кружки величиною въ маленькое чейное блюдо и отставить. Между тѣмъ взять 2 стакана кислой капусты, отжать ее, смѣшать съ 1 мелко изрубленною луковицею, поджаренною въ 2 столовыхъ ложкахъ постного масла, поперчить немного, размѣшать, сложить въ кастрюлю, налить 3 столовыхъ ложки рыбнаго бульона, накрыть крышкою и загустить до мягкости капусты, помѣшивая, чтобы не подгорѣло. Разложивъ капусту на кружки, залѣпить пирожки и поставить ихъ на протвень въ печь на полчаса.

416. Пирожки съ гречневой кашей.

Изъ 2 или болѣе фунтовъ крупчатой муки сдѣлать тѣсто какъ сказано въ № 407. Тѣмъ временемъ, когда оно будетъ приготовляться, изготвить такой фаршъ: 2 изрубленныя луковицы поджарить въ 2 столовыхъ ложкахъ какое найдется постное масло, но лучше въ горчишномъ или маковомъ, смѣшать съ глубокою тарелкою гречневой каши, размѣшать, посолить, полить $\frac{1}{2}$ чайной чашки рыбнаго бульона, еще размѣшать, положить на кружки изъ приготовленнаго тѣста, залѣпить пирожки, разложить на протвень и поставить въ духовой шкафъ или печь на полчаса.

417. Пирожки съ рыбой.

Изъ 2 или болѣе фунтовъ крупчатой муки приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 407, разрѣзать его на куски величиною въ куриное яйцо, скатать ихъ шариками, раскатать

въ кружки величиною въ маленькое чайное блюдо, посыпать слегка мукою и отставить на кружкѣ, а заняться приготовленіемъ такого фарша: взять сырого рыбьяго мяса: сазана, линя, щуки, судака, вообще какое найдется, изрѣзать на куски, выбрать по мѣрѣ возможности кости, положить на сковороду, поджарить въ постномъ маслѣ; всего мяса должно быть для пирожковъ изъ 2 фунтовъ тѣста фунта 3; снявъ со сковороды его мелко изрубить, смѣшать съ 1 мелко изрубленной луковицей, поджаренной съ 3 столовыми ложками постнаго масла, посолить, поперчить, если есть зеленый укропъ и петрушка, всыпать въ совокупности 1 чайную ложечку, размѣшать хорошенъко, разложить на кружки изъ тѣста, залѣпить пирожки, смазать сверху масломъ, постнымъ съ водою, положить на протвень и поставить въ духовой шкафъ или печь на полчаса, а если тотъ или другая не достаточно горячи, на 40 минутъ.

418. Пирожки растегаи съ рыбою.

Приготовить изъ 2 фунтовъ крупичатой муки тѣсто, какъ сказано въ № 407, разрѣзать его на куски, величиною въ большое куриное яйцо, скатать въ шарики, которые раскатать въ кружки, величиною въ маленькое чайное блюдо и отставить на кружкѣ, на которомъ они раскатывались, присыпавъ сверху немного мукою; приготовить такой фаршъ: нарѣзать 2 стакана осетрины мелкими кусочками, положить на сковороду въ кипящее постное масло, поджарить; снявъ со сковороды, мелко изрубить, посолить, всыпать 2 мелко изрубленныхъ луковицы, поджаренныя въ 1 столовой ложкѣ постнаго масла, поперчить немного, размѣшать, разложить на кружки изъ тѣста, залѣпить пирожки такъ, чтобы середина была открыта величиною въ полтинникъ. Наконецъ положить пирожки на протвень, влить въ срединки по чайной ложечкѣ рыбнаго бульона и поставить въ духовой шкафъ или печь на полчаса.

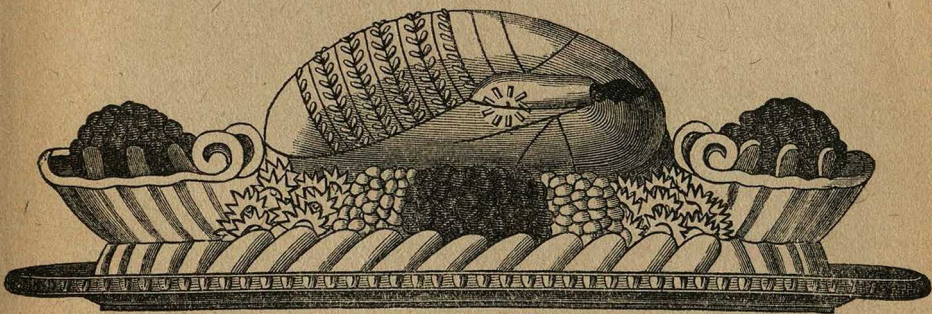
419. Паштетъ рыбный.

Взять 3 фунта рыбнаго мяса, отъ рыбы, какая найдется, изрубить его мелко, выбравъ кости, смѣшать съ половиною обыкновеннаго французскаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и отжатаго, прибавить къ этой массѣ 1 мелко изрубленную луковицу поджаренную въ 1 столовой ложкѣ постнаго масла, влить $\frac{1}{2}$ стакана рыбнаго бульона и 2 столовыхъ ложки постнаго масла, достаточно посолить, поперчить, еще порубить, протереть чрезъ рѣшето, сложить на кострюльную крышку соотвѣтственной величины, смазанную внутри масломъ и посыпанную мелко-истолченными сухарями, поставить въ духовой шкафъ или печь на одинъ часъ, если не особенно жарко.

Кострюльная крышка должна быть покрыта тонкою лепешкою изъ сырого тѣста не на дрожжахъ.

420. Паштетъ изъ рыбы и раковъ.

Изъ 2 фунтовъ постнаго тѣста приготовить паштетную форму, какъ сказано въ № 402, ее отставить, сварить штукъ 30 большихъ раковъ, очистить ихъ шейки и ножки крупно изрубить и отставить; наконецъ приготовить рыбный фаршъ,



Паштетъ съ украшениями.

какъ сказано въ предыдущемъ 411 номерѣ. Половину этого фарша положить на дно паштетной формы смазанной внутри постнымъ масломъ, сверхъ этого слоя положить ровно всю

массу изъ раковыхъ шеекъ и ножекъ, а этотъ слой въ свою очередь покрыть второю половиною рыбнаго фарша, покрыть лепешкою изъ теста и поставить въ печь или духовой шкафъ на одинъ часъ. Когда паштетъ испечется, подрѣзать крышку и полить сверху соусомъ, приготовленнымъ такъ: 1 чайную ложечку распустить въ $\frac{1}{2}$ стаканъ бульона, влить 1 столовую ложку раковаго масла, посолить, вскипятить и процѣдить чрезъ сито.

Примѣчаніе. Постное раковое масло готовится такъ: оставшуюся скорлупу отъ раковъ, не исключая и туловищъ положить на сковородку, подсушить, мелко истолочь, развести достаточнымъ количествомъ постнаго масла, сложить на сковородку, прибавляя масла постнаго, чтобы не было густо, процѣдить чрезъ ситко или тряпочку.

ОТДѢЛЪ ДЕСЯТЫЙ.

Блины оладьи, печенья, куличи.

421. Пшеничные блины.

Кусочекъ сухихъ дрожжей, величиною съ грецкій орѣхъ распустить въ 2 чайныхъ ложкахъ молока снятого, всыпать $2\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки, разболтать и поставить въ теплое мѣсто часа на 3. Когда тѣсто подойдетъ, вбить 2 сырыхъ желтка, посолить немного, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана муки, развести 2 стаканами молока, влить 2 бѣлка взбитые въ пѣну, взбить хорошенъко, поставить снова въ теплое мѣсто на полчаса. Между тѣмъ приготовить 2 или 3 спаянныхъ вмѣстѣ маленькихъ сковородки, такимъ образомъ: разогрѣть ихъ на огнѣ, посыпать солью и протереть. Сковородки будутъ готовы. Приступая къ печенію блиновъ, смазать сковородки масломъ, при помощи помазка, сдѣланнаго изъ чистой тряпочки, укрѣпленной на палочкѣ, разливать тѣсто по деревянной, большого размѣра, ложкѣ и ставить сковородки на раскаленные угли, но можно печь и на плитѣ. чтобы блины не остывали, ихъ нужно складывать на салфетку, посланную на блюдо и сверху покрывать тою же салфеткою. Но въ предотвращеніе остыванія ихъ лучше подавать въ небольшомъ количествѣ. Такъ, для 6 персонъ достаточно подавать 12 блиновъ.

Къ блинамъ въ отдѣльныхъ посудахъ подается зернистая икра, растопленное масло и хорошая сладкая сметана.

422. Блины изъ пшеничной и гречневой муки.

Часовъ за 5 до того времени, какъ нужно будетъ печь блины, взять 1 стаканъ гречневой муки, развести $1\frac{1}{2}$ стаканамъ холодной воды, положить размявши кусочекъ су-

хихъ дрожжей, величиною въ грецкій орѣхъ, размѣшать, обварить 3 стаканами кипящей воды, разболтать и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто подошло; тогда всыпать 3 стакана пшеничной муки, взбить хорошенько веселкою и поставить вторично въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто еще разъ подошло. Когда подойдетъ, сосудъ съ тѣстомъ перенести, не встряхивая, поближе къ печкѣ и приступить къ печенію, какъ сказано въ предшествующемъ 421 номерѣ.

423. Боярскіе блины.

Кусокъ сухихъ дрожжей, величиною съ грецкій орѣхъ распустить въ $2\frac{1}{2}$ стаканахъ холодной воды, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана гречневой муки и $2\frac{1}{2}$ стакана хорошей крупичатой 1 сорта, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто подошло, тогда всыпать еще 1 стаканъ гречневой муки, взбить веселкою, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто снова поднялось. За полтора часа до того, какъ печь блины, въ тѣсто влить 2 стакана кипящаго снятого молока, посолить немного, размѣшать, остудить, вбить 2 сырыхъ яйца, положить 2 столовыхъ ложки хорошаго русскаго масла, размѣшать тщательно и въ третій разъ дать подойти въ тепломъ мѣстѣ. Наконецъ сосудъ съ тѣстомъ перенести поближе къ печи, не встряхивая, чтобы тѣсто не опало, начать печь блины на маленькихъ сковородкахъ и подавать на столъ, какъ сказано въ номерѣ 421 этого руководства.

424. Блины скороспѣлка.

8 свѣжихъ желтковъ растереть съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ чухонскаго не соленнаго масла, всыпать 2 фунта перваго сорта пшеничной муки, взбить въ кострюль веселкою, развести 2 стаканами кислаго молока, размѣшать и отставить. 8 бѣлковъ взбить въ пѣну, смѣшать до гладкости съ масломъ въ кострюль, опять взбить веселкою и приступить къ печенію блиновъ, какъ сказано въ номерѣ 421 сего руководства.

425. Блины скороспѣлка иначе.

По одному фунту пшеничной первого сорта и гречневой муки всыпать въ черепяную, обливную высокую посуду развести 2 стаканами теплой воды, посолить немного. За нѣсколько минутъ предъ тѣмъ, какъ настанетъ время печь блины, развести одну чайную ложку соды въ рюмкѣ воды, влить въ тѣсто и размѣшать; вслѣдъ затѣмъ $\frac{1}{2}$ чайной ложечки кристаллической лимонной кислоты развести въ рюмкѣ воды, влить въ тѣсто, взбить веселкою и тотчасъ приступить къ печенію блиновъ, какъ сказано въ № 421 сего руководства.

426. Блины со снятками.

Приготовить 1 фунтъ или больше отобранныхъ и ополоснутыхъ водою снятковъ, сдѣлать тѣсто для блиновъ, какъ сказано въ № 422 сего руководства. Приступая къ печенію поступать такъ: какъ только на сковородку вылита будетъ ложка тѣста, положить въ разныхъ мѣстахъ блина штукъ пять снятковъ и печь блинъ до готовности.

427. Блины съ яйцами.

Сварить въ крутую 3 яйца, мелко изрубить ихъ и отставить. Приступая къ печенію блиновъ, изъ тѣста, приготовленнаго такъ, какъ сказано въ № 421 сего руководства, приступить къ печенію блиновъ, посыпая рубленныя яйца на поверхность каждаго блина въ размѣрѣ чайной ложечки съ небольшимъ верхомъ.

428. Блины съ ветчиною.

Приготовить тѣсто въ нужной пропорціи такъ, какъ сказано въ № 422 сего руководства. Заранѣе взять $\frac{1}{2}$ фунта копченой, свареной или запеченой въ тѣстѣ ветчины, мелко изрубить ее съ небольшимъ количествомъ жирку и во время печенія посыпать на каждый блинъ по полной чайной ложечкѣ.

Примѣчаніе. Количество тѣста для блиновъ нужно дѣлать изъ такой пропорціи, чтобы его было достаточно для

потребителей, считая на каждого взрослого человека по 10 блиновъ. Въ данномъ случаѣ расчетъ сдѣланъ на 6 персонъ. Нужно еще принять къ свѣдѣнію, что не всѣ блины должно печь съ однимъ и тѣмъ же прибавленіемъ, напри- мѣръ яицъ, ветчины и тому под., а лучше, если будутъ приготовлены разныя принадлежности. Постные блины пе- кутся на постномъ маслѣ и въ тѣсто не должны входить молоко и яйца.

429. Оладьи на молокѣ.

Вскипятить стакана 3 снятаго молока, остудить, растерѣть въ немъ кусокъ дрожжей величиною въ грецкій орѣхъ, всыпать $4\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки 1-го сорта, размѣшать и взбить хорошенько веселкою, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто подошло. Тогда посолить, вбить 3 сырыхъ желт- ка и влить столько же бѣлковъ взбитыхъ въ пѣну, размѣ- шать и поставить опять въ теплое мѣсто. Тѣмъ временемъ взять большую сковороду, посыпать на нее щепоть соли, раскалить на угляхъ, снять съ огня и, когда остынетъ отча- сти вытереть насухо. Приступая къ печенію оладьевъ, рас- пустить на сковородѣ русское масло въ достаточномъ ко- личествѣ, подогрѣть хорошенько сковороду на угляхъ и класть по нѣсколько кусочковъ тѣста изъ серебряной лож- ки, въ нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга.

Такіе оладьи подаются на столъ въ горячемъ состояніи и къ нимъ подается въ отдѣльной посудѣ сахарная пудра или варенье.

430. Троицкіе постные оладьи.

Кусокъ сухихъ дрожжей величиною въ грецкій орѣхъ, растереть въ $2\frac{1}{2}$ стаканахъ тепловатой воды, посолить, раз- мѣшать, всыпать $4\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки 1-го сорта, взбить веселкою, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось достаточно. Тогда пододвинуть его къ печкѣ, не встряхивая сосуда и печь на горящихъ угольяхъ, вокругъ которыхъ должны горѣть дрова для того, чтобы оладьи сразу поджаривались со всѣхъ сторонъ. Печь эти оладьи

должно въ кипящемъ на сковородѣ постномъ маслѣ, кладя тѣсто деревянною ложкою, и чтобы къ ней не приставало тѣсто, ее должно обмакивать каждый разъ въ тепловатую воду.

Къ такимъ оладьямъ больше всего идетъ растопленный медъ, который подается въ отдѣльной посудѣ.

431. Постные оладьи на миндальномъ молокѣ.

Сладкаго миндаля $\frac{1}{4}$ фунта обдать кипяткомъ, дать постоять нѣсколько минутъ, снять кожицу, изрубить и истолочь въ ступкѣ зерна, подливая постепенно $2\frac{1}{2}$ стакана тепловатой воды, процѣдить. Если молока не будетъ двухъ съ половиною стакановъ, то выжимки снова истолочь, разбавляя водою и снова выжать. Когда молоко будетъ приготовлено всыпать въ него $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки мелкаго сахару и размѣшать, распустить въ немъ кусокъ сухихъ дрожжей величиною въ грецкій орѣхъ, всыпать 4 стакана пшеничной 1-го сорта муки, взбить веселкою такъ, чтобы не было комьевъ и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто подошло, тогда ихъ печь въ кипящемъ постномъ маслѣ, какъ сказано въ предыдущимъ номерѣ.

432. Ржаные хлѣбы.

Доброкачественность ржанаго хлѣба зависитъ главнымъ образомъ отъ качества какъ муки, такъ и закваски, которою служить оставшееся въ квашнѣ старое тѣсто. Мука должна быть сухая. Съ вечера берется третья часть муки, предназначенной для хлѣбовъ, всыпается въ крашню, гдѣ распущено въ тепловатой водѣ закваски кусокъ величиною въ кулакъ, размѣшавъ тѣсто хорошенько, посыпать сверху мукою, накрыть крышкою квашню и поставить до утра въ теплое мѣсто. Утромъ тѣсто поднимается, муки, которая была сверху, не будетъ видно, тогда тѣсто посолить, всыпать остальную муку и мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ мѣсящей его руки. Тогда квашню снова покрыть и отставить, пока тѣсто поднимется, что можетъ продолжаться около 2 часовъ. Наконецъ обмакивая руки въ

водѣ брать изъ квашни такіе комья тѣста, какой величины хотятъ дѣлать хлѣбы, скатываютъ ихъ въ рукахъ въ форму шаровъ, кладутъ на широкую лопату, посыпанную мукою и сажаютъ въ печь, температура коей, пригодная для ржаныхъ хлѣбовъ, простѣйшимъ способомъ узнается такъ: въ истопленную печь, вымѣтенную шваброю, бросаютъ небольшую горсть муки, если она подрумянится скоро, то эта температура очень хороша, а если мука сгоритъ или вовсе не подрумянится, то въ первомъ случаѣ печь черезъ чуръ горяча, а въ послѣднемъ—холодна. Время, которое хлѣбы должны сидѣть въ печи, опредѣлить трудно. Можно приблизительно сказать, что хлѣбы въ 12 фунтовъ должны сидѣть 3 часа, а хлѣбцы въ 1 фунтъ три четверти часа.

433. Обыкновенные бѣлые хлѣбы.

Крупчатой муки 1-го сорта 6 фунтовъ всыпать въ обливную черепичную посуду, заварить 3 стаканами кипящей воды, распустить кусокъ дрожжей, величиною съ большой грецкій орѣхъ въ $1\frac{1}{2}$ стаканѣ воды, влить туда же, размѣшать аккуратно и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, всыпать соли 2 чайныхъ ложечки и столько муки, чтобы было густое тѣсто, которое выбить веселкою и дать снова подойти возможно больше. Наконецъ снова вымѣсить тѣсто на кружкѣ, посыпанномъ мукою, сдѣлать изъ него булокъ произвольной формы, разложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, накрыть скатертью, дать еще подняться и наконецъ поставить въ печь, смазавъ верхи булокъ разболтаннымъ яйцомъ на $1\frac{1}{2}$ или 2 часа, глядя по степени жара въ печи.

434. Бѣлые хлѣбы инымъ манеромъ.

6 стакановъ хорошей крупчатой муки всыпать въ обливную черепанную посуду, заварить 3 стаканами кипящаго молока, размѣшать, покрыть салфеткою и поставить въ теплое мѣсто. Послѣ этого влить 6 стакановъ теплаго молока и 4 золотника сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ стаканѣ холодной воды, всыпать 1 стаканъ мелкаго сахара и стакана

2 муки, взбить веселкою и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто подошло; тогда его снова выбить, влить 2 стакана растопленнаго масла, всыпать муки столько, чтобы было густое тѣсто, вымѣсить рукою и поставить опять въ теплое мѣсто. Наконецъ, когда тѣсто подойдетъ, изъ него сдѣлать хлѣбы, положить на желѣзный листъ смазанный масломъ дать подняться въ послѣдній разъ въ тепломъ мѣстѣ и поставить въ печь, температура коей не должна быть выше 60 градусовъ.

435. Купеческія булки.

6 стакановъ пшеничной муки перваго сорта развести 3 стаканами теплаго молока, влить 4 золотника дрожжей сухихъ разведенныхъ въ $\frac{1}{2}$ стаканъ воды, вымѣшать, поставить въ теплое мѣсто, до тѣхъ поръ, пока тѣсто поднимется почти до краевъ посуды; тогда всыпать одинъ стаканъ мелкаго сахару, влить 3 стакана желтковъ взбитыхъ и 2 стакана растопленнаго чухонскаго, не соленнаго масла, всыпать столько муки, чтобы было густое тѣсто, которое вымѣсить рукою, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось. Наконецъ положить въ жестяныя формы смазанныя внутри масломъ, накладывая $\frac{1}{5}$ часть формы, дать подойти въ послѣдній разъ и поставить въ печь, температура коей не должна быть выше 60 градусовъ.

336. Раскошныя булки.

Вскипятить 2 стакана молока снятого, дать ему совершенно остыть, смѣшать съ 6 свѣжими яйцами, прибавить 3 золотника дрожжей сухихъ, разведенныхъ въ чайной чашкѣ холодной воды, процѣдить чрезъ сито, всыпать 4 стакана 1-го сорта пшеничной муки, размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто хорошо поднялось; тогда его выбить веселкою, влить $\frac{1}{2}$ стакана не соленнаго растопленнаго масла, всыпать $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли, $\frac{3}{4}$ стакана сахарнаго песку и столько муки, чтобы было густое тѣсто, вымѣсить его рукою до тѣхъ поръ, пока оно не будетъ приставать къ рукѣ, потомъ положить тѣсто на поду-

шку, дать подняться, сдѣлать изъ него булки произвольной формы, разложить на желѣзный листъ, смазанный масломъ, дать подойти въ послѣдній разъ и посадить въ печь на 1 или 1½ часа, глядя по температурѣ послѣдней (60 градусовъ).

437. Сдобныя булки.

Кипяченаго молока охладѣвшаго, свѣжихъ желтковъ, растопленнаго и остывшаго не соленого масла взять по полтора стакана, смѣшать съ 2 золотниками сухихъ дрожжей, растертыхъ въ 2 столовыхъ ложкахъ холодной воды, всыпать 2 фунта муки пшеничной перваго сорта, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется, всыпать 1 фунтъ такой же муки ½ стакана сахарнаго песку взбить лопаткою, дать еще подняться, потомъ еще взбить тѣсто, положить въ бумажныя формы изъ бѣлой сахарной бумаги, смазанныя масломъ, наполняя формы до половины дать еще подняться и тихо, не встряхивая, поставить въ печь, температура коей не должна быть выше 60 градусовъ по термометру Реомюра.

438. Здобныя булочки.

Самой лучшей крупчатой муки 6 фунтовъ развести 4 стаканами теплаго молока, всыпать ½ чайной ложечки поваренной соли, влить сухихъ дрожжей 4 золотника, распущенныхъ въ чайной чашкѣ воды, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто значительно поднимется положить въ него 10 желтковъ, растертыхъ съ мелкимъ сахаромъ до бѣла, влить 10 бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну и взбивать тѣсто веселкою, подсыпая муки до тѣхъ поръ, пока оно будетъ отставать отъ веселки. Выложивъ тѣсто на чистую подушку, покрыть его салфеткой и дать подняться. Наконецъ сдѣлать изъ него небольшія булочки, разложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, дать еще подняться и поставить въ печь, смазавъ верхи ихъ желткомъ, разболтаннымъ съ водою, и посыпать ихъ мелко изрубленнымъ сладкимъ миндалемъ. Эти булочки можно ставить въ печь по вынутіи изъ оной ржанныхъ хлѣбовъ. Температура будетъ самая подходящая.

439. Куличъ.

Самой лучшей крупчатой муки 3 фунта развести 4 стаканами вскипяченного но остывшаго, не снятаго молока, влить 4 золотника сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ $1\frac{1}{2}$ стаканъ воды, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, влить 30 желтковъ, растертыхъ до бѣла съ 2 стаканами сахарной пудры и 2 стаканами растопленнаго, но остывшаго сливочнаго масла, всыпать еще $1\frac{1}{2}$ фунта муки, всыпать отобранной и промытой коринки 1 чайную чашку, выбить тѣсто веселкою, сложить въ форму, сшитую изъ бѣлой сахарной бумаги, смазанную внутри масломъ, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто хорошо поднимется, поставить въ печь на цѣлый часъ. Вынувъ изъ печи, сорвать бумагу, положить куличъ бокомъ на мягкую подушку, дать ему совершенно остыть. Тогда смазавъ верхушку его люкромъ, украсить цукатами и сахарными цвѣтами и въ такомъ видѣ поставить его минуты на 2 или на 3 въ печь, чтобы подсохло.

Люкръ готовится изъ бѣлковъ, растертыхъ до бѣла съ сахарною пудрою.

440. Куличъ иначе.

Самой лучшей крупчатой муки $2\frac{1}{2}$ фунта, размѣшать съ 4 стаканами подогрѣтаго, но не доведеннаго до кипѣнія и отчасти остывшаго уже не снятаго молока, влить 4 золотника сухихъ дрожжей распущенныхъ въ $1\frac{1}{2}$ чайной чашки воды холодной, вымѣшать хорошенько и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто подошло; тогда влить 1 стаканъ растопленнаго и остывшаго сливочнаго масла, всыпать сахарной пудры $1\frac{1}{2}$ стакана, всыпать немного муки, размѣшать, поставить опять въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось. Наконецъ влить въ тѣсто 10 бѣлковъ взбитыхъ въ пѣну, всыпать 1 стаканъ мелко изрѣзанныхъ цукатовъ, всыпать еще муки, чтобы было всего 6 фунтовъ, вымѣсить, сложить въ просторную кострюлю, смазанную внутри растопленнымъ масломъ, дать подняться и поставить въ печь на одинъ часъ. Вынувъ изъ кострюли, положить бокомъ на чистую

подушку, покрыть сложенною въ нѣсколько разъ скатертью чтобы куличъ остылъ исподволь, смазать верхушку яйцомъ обсыпать мелко изрубленнымъ сладкимъ миндалемъ и поставить въ печь на одну или двѣ минуты, чтобы подсохло.

441. Куличъ съ шоколадомъ.

Самой лучшей крупичатой муки 2 стакана развести одною чайной чашкой воды, въ которой предварительно развести 2 золотника сухихъ дрожжей, взайтъ веселкою, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто достаточно поднимется, влить въ него 20 сырыхъ, свѣжихъ желтковъ, растертыхъ до бѣла съ 2 стаканами сахарнаго песку, всыпать натертаго шоколада $\frac{1}{4}$ фунта и 1 стаканъ толченаго сладкаго миндаля, влить $\frac{1}{2}$ стакана рому ямайскаго и $\frac{1}{2}$ стакана лафиту, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана толченыхъ ржаныхъ сухарей, 1 чайную ложку порошка корицы, $\frac{1}{2}$ стакана отобраннаго и перемытаго кишмиша. Все это вымѣсить, выбить веселкою, поставить въ теплое мѣсто и дать подняться; затѣмъ влить 12 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, всыпать муки, если тѣсто жидковато, вымѣсить, сложить въ форму, сшитую изъ сахарной бумаги, смазанную растопленнымъ не соленымъ масломъ, дать подойти и поставить въ печь на одинъ часъ, а если не жарко, то на полтора часа. Вынувъ изъ печи, куличъ положить бокомъ на подушку и когда совершенно остынетъ, украсить верхушку его какъ сказано въ № 439 и поставить на 2 минуты въ печь, чтобы подсохло.

442. Баба польская.

Полсотни свѣжихъ желтковъ стереть съ 2 стаканами сахарной пудры до бѣла, смѣшать съ 2 стаканами едва теплаго растопленнаго сливочнаго масла, сильно помѣшивая, всыпать постепенно 3 стакана самой лучшей крупичатой муки, влить 5 золотниковъ сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ чайной чашкѣ холодной воды, взбивать веселкою въ продолженіи 20 минутъ, подсыпая еще $1\frac{1}{2}$ стакана муки и поставить въ теплое мѣсто, накрывъ посуду сложенною

въ нѣсколько разъ скатертью. Тѣмъ временемъ, если нѣтъ формъ, специально употребляющихся для печенія бабъ, сшить изъ бѣлой, не измятой сахарной бумаги форму, такъ, чтобы она была вершковъ 10 высоты, а въ діаметрѣ вершковъ 6. Эту форму внутри смазать растопленнымъ не соленымъ коровьимъ масломъ. Когда тѣсто хорошо поднимется, выбить его хорошенько веселкою, наполнить форму до половины тѣстомъ, если въ остаткѣ будетъ еще тѣсто, то сшить для него еще маленькую бумажную формочку. Оставивъ тѣсто въ формѣ въ тепломъ мѣстѣ, чтобы оно поднялось, ставить, не встряхивая въ печь, которая должна быть не много горячее, чѣмъ для обыкновенныхъ булокъ, на одинъ часъ.

Вынувъ изъ печи, бабу положить бокомъ на мягкую чистую подушку, чтобы совершенно остыла, причемъ ее нужно осторожно поворачивать. Тѣмъ временемъ стереть 5 бѣлковъ сырыхъ съ 2 столовыми ложками сахарной пудры до бѣла, смазать верхушку бабы и обсыпать разноцвѣтнымъ сахарнымъ пескомъ или порошкомъ.

443. Малороссійская баба.

Самой лучшей крупчатой муки 4 стакана заварить 4 стаканами не снятого молока, размѣшать, остудить, тѣмъ временемъ взбить полтора ста желтковъ съ 2 фунтами сахарной пудры до тѣхъ поръ, пока масса значительно побѣлѣетъ, тогда въ нее влить $1\frac{1}{2}$ стакана самыхъ лучшихъ дрожжей (8 золотниковъ сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ водѣ), размѣшать хорошенько, смѣшать съ заваренною мукою, взбить веселкою, и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто подошло; тогда всыпать щепоть соли и 12 стакановъ муки, мѣсить минутъ 20, затѣмъ всыпать $1\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахару, влить $1\frac{1}{2}$ ф. русскаго не соленаго горячаго масла и мѣсить еще полчаса, выбивая объ столъ. Наконецъ сложить въ формы такой величины, чтобы тѣсто наполняло ихъ одну треть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось еще разъ и посадить осторожно, не встряхивая,

въ печь на одинъ часъ, если тѣсто будетъ разложено въ двѣ или три формы, а если въ одну, то на полтора часа. Вынувъ бабу изъ печи, положить бокомъ на мягкую подушку, чтобы остыла, причемъ слѣдуетъ осторожно поворачивать. Когда остынетъ украсить, какъ сказано въ № 439.

444. Пасха.

Взять 4 фунта свѣжаго творогу, протѣреть чрезъ рѣшето, размять съ 1 фунтомъ сливочнаго масла, всыпать сахарной пудры $1\frac{1}{2}$ стакана, влить стаканъ сладкой сметаны, положить 1 чайную чашку отобраннаго и промытаго кишмишу или коринки, размѣшать до гладкости, сложить въ пасочницу, дно которой, какъ равно и края застланы чистою тряпочкою, положить подъ прессъ на двое сутокъ, послѣ чего вынуть вмѣстѣ съ тряпочкой и положить на тарелку,

445. Пасха съ шоколадомъ.

Полфунта хорошаго шоколаду натертаго на теркѣ или наскобленнаго ножемъ, смѣшать съ полфунтомъ сахарной пудры и отставить. Между тѣмъ взять 5 фунтовъ свѣжаго, не кислаго творогу, протереть чрезъ рѣшето, смѣшать съ полфунтомъ сливочнаго масла и 2 стаканами сладкой сметаны размѣшать до гладкости, всыпать 1 стаканъ нарѣзанныхъ цукатовъ, всыпать сахаръ съ шоколадомъ, размѣшать такъ, чтобы масса имѣла однообразный цвѣтъ, положить въ пасочную форму застланную тонкою салфеткою или чистою полотняной тряпочкой, вынести на холодъ и положить довольно тяжелый прессъ, а именно: фунтовъ 20 вѣсомъ. Чрезъ полтора сутокъ пасху можно вынуть изъ формы, вмѣстѣ съ салфеткою и осторожно выложить на блюдо.

ОТДѢЛЪ ОДИНАДЦАТЫЙ.

Варенья, сиропы, смоквы и пастила.

446. Варенье земляника.

Отобрать, очистить отъ стебельковъ, ополоснуть въ водѣ 6 стакановъ свѣже-собранной земляники, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, потомъ высыпать ее ровнымъ слоемъ на большое блюдо и перасыпать $1\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахару, вынести часа на три на ледъ. Предъ тѣмъ, какъ варить варенье, въ мѣдный тазикъ всыпать $5\frac{1}{2}$ стакановъ мелкаго сахару, влить 3 стака воды, поставить на жаравню и вскипятить, снимая пѣну, раза три. Потомъ всыпать ягоду и варить, снимая постоянно пѣну до тѣхъ поръ, пока сиропъ, остуженный на льду, будетъ тянуться отъ своей густоты.

447. Варенье малина садовая.

8 стакановъ непerezрѣлой отобранной и очищенной отъ стебельковъ малины, высыпать ровнымъ слоемъ на большое блюдо, пересыпать 8 стаканами сахару, мелкаго или сахарнаго песку, вынести на ледъ на нѣсколько часосъ. Когда ягоды дадутъ сокъ, ихъ пересыпать въ хорошо вычищенный мѣдный тазикъ, употребляемый для варки варенья, поставить на жаровню или плиту. Когда варенье, начнетъ закипать, слѣдуетъ тазикъ почаще встряхивать, но не мѣшать ложкою, ибо можно раздавить ягоды. При кипѣніи слѣдуетъ возможно чаще снимать пѣну. Чтобы узнать готово ли варенье, взять въ серебряную ложку сиропа, положить ее на кусокъ льду и дать остыть. Если онъ тянется, а не льется

жидкою струей, то варенье готово. Переливъ изъ тазика варенье въ суповую чашку или соусникъ, накрыть салфеткою и, когда остынетъ, переложить осторожно въ стеклянную банку, обвязать шейку банки пергаментною бумагою и поставить въ прохладное мѣсто, посматривая по временамъ не закисаетъ ли варенье, въ такомъ случаѣ, его необходимо переварить.

448. Варенье клубника полевая.

Отобрать очистить отъ стебельковъ, ополоснуть 8 стакановъ клубники, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода. Тѣмъ временемъ высыпать въ хорошо вычищенный мѣдный тазикъ 9 стакановъ мелкаго сахару, влить 4 чайныхъ чашки холодной воды, поставить на жаровню и кипятить, помѣшивая серебрянной ложкою, снимая пѣну; когда вскипитъ раза три, всыпать ягоды клубники и варить, встряхивая тазикъ и снимая серебряною ложкою пѣну. Когда сиропъ клубничнаго варенья, остуженный на льду въ серебряной ложкѣ, будетъ довольно густъ, варенье можно считать готовымъ. Изъ тазика его перелить въ фарфоровую или черепяную обливную посуду, накрыть салфеткою и дать остыть совершенно, тогда переложить въ стеклянную банку соотвѣтствующей величины, обвязать горлышко ея пергаментной бумагою и поставить въ прохладное мѣсто на храненіе. Отъ времени до времени варенье заготовленное впрокъ, слѣдуетъ осматривать, не закисаетъ ли? Тогда нужно переварить.

449. Варенье изъ викторіи.

Взять 5 фунтовъ очищенной отъ стебельковъ викторіи, ополоснуть водою холодною, откинуть на рѣшето, чтобы совершенно стекла вода. Тогда каждую ягодину обмакнуть въ ромъ и класть одну около другой на круглое фарфоровое блюдо, обсыпать $2\frac{1}{2}$ фунтами сахарнаго песку и вынести на нѣсколько часовъ на ледъ. Предъ тѣмъ, какъ варить, всыпать въ тазикъ $7\frac{1}{2}$ фунтовъ сахарнаго песку, налить $7\frac{1}{2}$ стаканами воды и кипятить, помѣшивая и снимая пѣну. Когда вскипитъ раза четыре, всыпать ягоды

викторіи и варить, встряхивая тазикъ и почаще снимая пѣну серебряною ложкою. Троекратнаго кипяченія бываетъ достаточно, для полной готовности варенья. Остудивъ варенье въ самомъ тазикѣ, влить его въ чистую, сухую стеклянную банку соотвѣтствующей величины, обвязать пергаментною бумагою и поставить въ прохладное мѣсто на храненіе.

450. Варенье изъ ежевики.

Очистить отъ стебельковъ 8 стакановъ ежевики, ополоснуть въ холодной водѣ, откинуть на рѣшето, чтобы она стекла, разложить тонкимъ слоемъ на большое фарфоровое блюдо, оросить изъ пульверизатора спиртомъ въ 90 градусовъ, обсыпать $2\frac{1}{2}$ стаканами сахарнаго песку и вынести на ледъ на нѣсколько часовъ. Предъ тѣмъ, какъ варить ежевику, всыпать въ хорошо вычищенный мѣдный тазикъ $9\frac{1}{2}$ стакановъ сахарнаго песку, влить 5 чайныхъ чашекъ воды и кипятить сахаръ нѣсколько разъ, почаще снимая пѣну. Тогда всыпать ягоду, встряхнуть тазикъ и варить, снимая пѣну и встряхивая тазикъ, а не мѣшая ложкою, чтобы не раздавить ягодъ. Вскипятивъ такимъ образомъ раза четыре, вылить варенье въ суповую чашку, совершенно остудить, сложить въ чистую сухую банку стеклянную, обвязать горлышко ея пергаментною бумагою и поставить на храненіе въ прохладное мѣсто. Варенья, заготовленныя впрокъ, нужно отъ времени до времени осматривать и, если они закисаютъ переварить.

451. Варенье изъ вишенъ.

Отобрать не перезрѣлыхъ вишенъ 6 стакановъ, ополоснуть холодною водою, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода. Тѣмъ временемъ въ хорошо вычищенный мѣдный тазикъ, обыкновенно употребляемый для варки варенья, всыпать 8 стакановъ сахарнаго песку, влить 4 средней величины чайныхъ ложекъ воды, поставить на жаравню и вскипятить раза 3, снимая пѣну; затѣмъ всыпать ягоды, встряхнуть тазикъ и варить, снимая пѣну и при каждомъ

кипѣніи встряхивая тазикъ; когда сиропъ уварится на столько, что охлажденный на ложкѣ будетъ тянуться, то варенье можно считать готовымъ. Тогда его перелить въ суповую чашку, накрыть салфеткою, дать остыть и наконецъ перелить въ чистую стеклянную банку, обвязать горлышко пергаментною бумагою и поставить въ сухое прохладное мѣсто на храненіе.

452. Варенье изъ вишенъ безъ косточекъ.

Отобрать не перезрѣлыхъ вишенъ 6 стакановъ, ополоснуть ихъ холодною водою, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, потомъ гладкою деревянною палочкою вынуть косточки, втыкая въ то мѣсто, гдѣ укрѣпляется стебелекъ, разложить ихъ на блюдо, обсыпать стаканомъ сахарнаго песку и отставить. Тѣмъ временемъ развести въ жаровнѣ угли, въ мѣдный, хорошо вычищенный тазикъ всыпать 6 стакановъ сахарнаго песку, влить 3 чайныхъ чашки воды, вскипятить, снимая пѣну 3 раза; затѣмъ всыпать вишни и варить, встряхивая тазикъ и снимая пѣну. Когда варенье будетъ готово, вылить его въ фарфоровую посуду, остудить совершенно, перелить въ чистую стеклянную банку, обвязать горлышко послѣдней пергаментною бумагою и поставить въ сухое, прохладное мѣсто на храненіе.

453. Варенье изъ черной смородины.

Очистить отъ стебельковъ 6 стакановъ черной, не перезрѣлой смородины, ополоснуть водою, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода. Въ мѣдный, хорошо вычищенный тазикъ всыпать 8 стакановъ сахарнаго песку, влить 4 стакана или даже 5 холодной воды и вскипятить, снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока сиропъ нѣсколько погустѣетъ. Тогда всыпать ягоды и варить, снимая пѣну и встряхивая тазикъ каждый разъ, какъ она покажется на немъ. Если сиропъ взятый на серебряную ложку и остуженный на льду будетъ достаточно густъ, варенье можно считать готовымъ. Его вылить въ фарфоровую посуду, остудить, сложить въ чистую стеклянную банку, обвязать горлышко послѣдней пергаментною

бумагою и поставить на храненіе въ сухое прохладное мѣсто, наблюдая, чтобы варенье не окисло. Въ такомъ случаѣ его слѣдуетъ переварить.

454. Варенье изъ крыжовника.

Очистивъ отъ косточекъ 6 стакановъ недозрѣлаго крыжовника и, сложивъ въ фарфоровую посуду, налить его спиртомъ на цѣлый часъ, затѣмъ откинуть на рѣшето, ополоснуть холодною водою. Тѣмъ временемъ взять $8\frac{1}{2}$ стакановъ сахарнаго песку, всыпать въ хорошо вычищенный мѣдный тазикъ, влить 5 чайныхъ чашекъ холодной воды, поставить на жаровню и вскипятить, снимая пѣну, три или четыре раза, послѣ этого всыпать крыжовникъ, встряхнуть тазикъ и варить, снимая почаще пѣну, до готовности крыжовника, но отнюдь не разваривать его. Когда варенье будетъ готово, вылить его въ фарфоровую посуду, остудить совершенно, сложить въ чистую стеклянную банку, обвязать горлышко ея пергаментною бумагою и поставить въ сухое, прохладное мѣсто на храненіе.

455. Варенье изъ крыжовника иначе.

Отварить въ кострюлѣ вишневые листья, такъ, чтобы отвару было стакановъ 6 или болѣе, если это нужно для большого количества крыжовника, изъ котораго предполагаютъ варить варенье. Приготовивъ такимъ образомъ отваръ, обдать имъ зеленый, очищенный отъ зеренъ крыжовникъ и тотчасъ всыпать его въ воду со льдомъ и оставить на часъ. Между тѣмъ 9 стакановъ сахарнаго песку всыпать въ мѣдный, хорошо вылуженный тазикъ, влить 4 стакана воды, вскипятить раза четыре, снимая пѣну; затѣмъ откинуть ягоды на рѣшето, чтобы стекла вода, всыпать ихъ въ кипящій сиропъ, встряхнуть тазикъ и варить, снимая почаще пѣну до готовности. Наконецъ выложить варенье въ фарфоровую посуду, остудить, переложить въ чистую стеклянную банку, обвязать ея горлышко пергаментною бумагою и поставить въ сухое, прохладное мѣсто на храненіе.

456. Варенье изъ красной смородины.

6 стакановъ красной крупной смородины, очищенной отъ стебельковъ, обдать холодною водою, откинуть на рѣшето. Между тѣмъ 7 стакановъ сахарнаго песку всыпать въ хорошо вычищенный тазикъ, налить три стакана воды, поставить на жаровню и вскипятить, снимая пѣну, четыре раза; затѣмъ всыпать ягоды, встряхнуть тазикъ и варить, почаще снимая пѣну и встряхивая тазикъ, но отнюдь не мѣшать ложкою, чтобы не размять ягодъ. Когда вскипитъ раза четыре, варенье будетъ готово, его слить въ фарфоровую посуду, остудить, слить въ чистую стеклянную банку обвязать ея горлышко пергаментною бумагою и поставить въ сухое прохладное мѣсто, посматривая отъ времени до времени, чтобы варенье не закисло. Въ такомъ случаѣ его необходимо переварить.

457. Варенье изъ бѣлыхъ сливъ.

Взять 3 фунта не совсѣмъ дозрѣлыхъ бѣлыхъ сливъ, ополоснуть ихъ водою, наколоть каждую сливу въ нѣсколькихъ мѣстахъ черною булавкою, всыпать въ обильное количество кипятку и оставить въ такомъ видѣ на одинъ часъ. Между тѣмъ въ хорошо вычищенный мѣдный тазикъ всыпать 6 фунтовъ сахарнаго песку, влить холодной воды 3 стакана, поставить на жаровню и вскипятить три раза. Сливы откинуть на рѣшето, переложить въ суповую чашку, обдать кипящимъ сиропомъ и оставить въ такомъ видѣ на цѣлыя сутки. На другой день ягоды вынуть изъ сиропа, вскипятить послѣдній одинъ разъ, положить въ него сливы и вскипятить, снимая пѣну два раза, затѣмъ выложить варенье въ суповую чашку, остудить, переложить въ чистую стеклянную банку, обвязать пергаментною бумагою и поставить въ сухое прохладное мѣсто на храненіе.

458. Варенье изъ персиковъ.

Взять не совсѣмъ зрѣлыхъ персиковъ 4 фунта, обдать ихъ кипяткомъ, снять кожицу и оставить, обдавъ на рѣшетѣ во-

дою со льдомъ. Между тѣмъ всыпать въ хорошо вычищенный мѣдный тазикъ 6 фунтовъ сахарнаго песку, влить 4 стакана холодной воды, поставить на жаровню, вскипятить раза четыре, снимая пѣну. Тазикъ снять съ огня, дать сиропу нѣсколько остыть, положить въ него персики и варить, встряхивая тазикъ и снимая пѣну. Если персики будутъ уже мягки, то вынуть персики, всыпать 1 стаканъ сахарнаго песку въ сиропъ и вскипятить раза два. Сложивъ персики въ глубокую фарфоровую посуду, чтобы остыли и сиропъ тоже остудить и все вмѣстѣ сложить въ чистую стеклянную банку, обвязать горлышки ея пергаментною бумагою и поставить въ сухое прохладное мѣсто на храненіе.

459. Китайскія яблочки.

Взять 4 фунта чистыхъ, безъ пятенъ китайскихъ яблочекъ, отрѣзать на половину стебельки, снять засохшій цвѣтъ съ противоположной стороны, наколоть яблочки въ нѣсколькихъ мѣстахъ деревянною шпилькою, сложить въ глубокую фарфоровую посуду, а лучше всего въ суповую чашку, обдать кипяткомъ на столько, чтобы онъ покрылъ яблочки, накрыть чашку крышкою и оставить въ такомъ видѣ на полчаса. Между тѣмъ всыпать въ хорошо вычищенный мѣдный тазикъ 6 фунтовъ сахарнаго песку, влить 3 стакана холодной воды, поставить на жаровню, вскипятить раза три, снимая пѣну; затѣмъ въ кипящій сиропъ всыпать яблочки, варить до мягкости ихъ. Остудивъ, сложить въ чистую стеклянную банку, обвязать горлышко ея пергаментною бумагою и поставить въ сухое прохладное мѣсто на храненіе.

460. Варенье изъ клюквы.

Изъ 6 стакановъ сахарнаго песку и 2 стакановъ воды сварить сиропъ, вскипятить его раза три, снять пѣну, всыпать 3 стакана отобранной клюквы, вскипятить три раза, встряхивая тазикъ и снимая почаще пѣну.

Такое варенье варится для скорого употребленія. Его можно варить съ апельсинами, которыя не снимая корки кладутся небольшими ломтиками во время кипѣнія.

461. Сиропъ изъ вишенъ.

Отобрать совершенно зрѣлыхъ вишенъ 6 фунтовъ, вынуть изъ нихъ косточки такъ аккуратно чтобы поменьше вылилось соку, сложить вишни въ хорошо очищенный мѣдный тазикъ, налить водою на столько, чтобы едва она накрыла ягоды и варить до мягкости вишенъ, слить сокъ въ фарфоровую посуду, нажимая слегка ложкою на ягоды, дать ему отстояться, слить въ другой тазикъ, всыпать на стаканъ соку полфунта сахарнаго песку, вскипятить три раза снимая пѣну, остудить, слить въ чистыя бутылки, плотно закупорить и засмолить пробки. Бутылки съ сиропомъ положить въ сухой песокъ въ прохладномъ мѣстѣ на храненіе.

462. Малиновый сиропъ.

Отобрать зрѣлой хорошей малины сколько угодно, вынуть хвостики, окатить холодной водою, откинуть на рѣшето, чтобы послѣдняя стекла; затѣмъ размять ее серебряною ложкою въ фарфоровой посудѣ, сложить въ салфетку, подвѣсить, чтобы стекалъ сокъ въ подставленную посуду. Можно даже слегка пожимать съ боковъ узелокъ. Когда стекшій сокъ отстоится, его перелить въ хорошо вычищенный мѣдный тазикъ, всыпать мелкаго сахару по полстакана на каждый стаканъ соку, вскипятить раза три. Остудивъ сиропъ, слить въ хорошо вымытыя и просушенныя бутылки, плотно закупорить пробкою, засмолить и положить въ сухой песокъ бокомъ на храненіе.

463. Сиропъ изъ земляники.

Отобрать зрѣлой земляники сколько угодно, ополоснуть ее холодною водою, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, потомъ размять серебряною ложкою, сложить въ чистую салфетку, подвѣсить, подставить фарфоровую посуду, чтобы въ нее стекалъ сокъ, причемъ мѣшокъ слегка подавливать съ боковъ. Когда сокъ стечетъ, дать ему отстояться, слить въ хорошо вылуженную посуду, безъ осадка, положить сахару по полстакана на каждый стаканъ соку и, помѣшивая,

вскипятить раза три, остудить, слить въ промытыя и просушенныя бутылки, плотно закупорить пробками, засмолить положить бокомъ въ сухой песокъ въ прохладномъ мѣстѣ.

464. Сиропъ клубничный.

Отобрать зрѣлой клубники сколько угодно, очистить отъ стебельковъ, ополоснуть въ водѣ, откинуть на рѣшето чтобы стекла вода, размять серебряною ложкою, сложить въ салфетку, подвѣсить, подставить фарфоровую посуду, чтобы стекалъ сокъ, и чтобы это было быстрѣе, пожимать' узелокъ съ боковъ. Соку стекшему дать отстояться, слить въ хорошо луженую кастрюлю, всыпать сахарнаго песку по пол-стакана на каждый стаканъ соку вскипятить раза три, снимая пѣну, остудить, слить въ чистыя сухія бутылки, плотно закупорить, засмолить пробки и положить бокомъ въ сухой песокъ въ прохладномъ мѣстѣ.

465. Сиропъ ананасный.

Сколько угодно ананасовъ, совершенно зрѣлыхъ очистить слегка отъ верхней кожицы, изрѣзать плоскими ломтиками, сложить въ сухую банку послойно съ сахарною пудрою, причемъ слой сахару долженъ быть вдвое тоньше слоя ананасовъ. Завязавъ горлышко банки пергаментною бумагою, поставить сутокъ на трое въ теплое мѣсто. Когда сахаръ совершенно распустится сиропъ слить въ сухія бутылки, хорошо закупорить, засмолить пробки, положить бокомъ въ сухой песокъ въ прохладномъ мѣстѣ на храненіе.

466. Цукаты изъ ананаса.

Пластинки ананаса, оставшіяся при выработкѣ изъ нихъ сиропа, обсыпать сахарною пудрою, разложить на жестяный листъ и поставить въ легкую печь, чтобы слегка подсохли, сложить въ чистую стеклянную банку, обвязать горлышко ея пергаментною бумагою и поставить на храненіе въ сухое прохладное мѣсто.

467. Смоква черносмородинная.

Въ хорошо вылуженный мѣдный тазикъ всыпать 7 стакановъ сахарнаго песку, налить $3\frac{1}{2}$ стакана воды, поставить на плиту и вскипятить, снимая пѣну разъ десять, опустить въ сиропъ 7 стакановъ зрѣлой черной смородины и варить ее гуще, чѣмъ обыкновенное варенье, не обращая вниманія на то, что нѣкоторыя ягоды разварятся; затѣмъ подъ рѣшето подставить блюдо и откинуть на него сваренную смородину. Оставшіяся на поверхности рѣшета ягоды выложить на блюдо, сгладить, чтобы былъ ровный слой, толщиною въ поперечный палецъ и поставить въ духовой шкафъ или не особенно горячую печь, чтобы подсохло. Тогда вынуть блюдо, разрѣзать приготовленную смокву на кусочки въ квадратный вершокъ, обвалять въ сахарной пудрѣ и сложить въ сухую стеклянную банку, завязать ее горлышко пергаментною бумагою, поставить въ сухое, прохладное мѣсто.

Такъ приготовленныя смоквы подаются на десертъ, какъ конфекты.

468. Смоква вишневая.

Изъ 6 стакановъ сахарнаго песку и 3 стакановъ воды сварить сиропъ густой, положить въ него 6 стакановъ вишень безъ косточекъ и варить до густоты большей, чѣмъ обыкновенное варенье. Когда будетъ готово, откинуть на рѣшето, подставивъ подъ него блюдо для стока сиропа. Оставшіяся на рѣшетѣ ягоды сложить на большое блюдо, сгладить, чтобы былъ слой, толщиною въ поперечный палецъ, поставить въ печь такой температуры, какая бываетъ послѣ испеченія хлѣбовъ ржанныхъ, чтобы подсохло. Вынувъ изъ печи, изрѣзать на кусочки въ квадратный вершокъ, обсыпать сахарною пудрою со всѣхъ сторонъ, сложить въ сухую банку, обвязать горлышко пергаментною бумагою, поставить на храненіе въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ.

469. Смоква малиновая.

Сварить сиропъ нѣсколько гуще, чѣмъ для варенья изъ 6 стакановъ сахарнаго песку и $2\frac{1}{2}$ стакана воды въ мѣдномъ, хорошо вылуженномъ тазикѣ, всыпать въ сиропъ 6 стакановъ отобранной и очищенной отъ стебельковъ зрѣлой малины, поставить на жаровню или плиту, варить гуще чѣмъ варенье, несмотря на то, что ягоды отчасти разварятся. Тогда, подставивъ подъ рѣшето блюдо для стока сиропа, откинуть на рѣшето сваренную малину. Оставшуюся на рѣшетѣ массу сложить на большое фарфоровое блюдо, сгладить, чтобы былъ слой толщиною въ поперечный палецъ, поставить въ духовой шкафъ или печь, чтобы подсохло. Вынувъ блюдо изъ печи, изрѣзать смокву на кусочки въ квадратный вершокъ, обвалять со всѣхъ сторонъ въ сахарной пудрѣ, сложить въ сухую банку, обвязать горлышко пергаментною бумагою и поставить на храненіе въ сухое прохладное мѣсто.

Примѣчаніе. Если послѣ первой просушки въ печи смоква будетъ мягковата, то можно поставить и во второй разъ.

470. Пастила брусничная.

Взять произвольное количество зрѣлой брусники, ополоснуть ее холодною водою, откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, бруснику всыпать въ мѣдный, хорошо вычищенный тазикъ, налить водою, на столько, чтобы ягоды были покрыты, поставить на плиту или жаровню и варить до тѣхъ поръ, пока ягода побѣлѣетъ. Тогда откинуть на рѣшето, чтобы жидкость стекла, а бруснику протереть. Образовавшееся пюре сложить въ мѣдный, хорошо вылуженный тазикъ, отмѣривая стаканами, всыпать сахарнаго песку по половинѣ стакана на каждый стаканъ пюре, размѣшать, варить до густоты, остудить, вбить глядя по количеству массы, одинъ или два бѣлка и взбивать ее въ холодномъ мѣстѣ. Наконецъ положить слой приготовленной массы въ деревян-

ный ящичекъ, поставить въ легкую печь, чтобы подсохло, потомъ другой слой и такъ до тѣхъ поръ, пока ящикъ наполнится. Закрывъ крышкою, забить гвоздиками и хранить въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ.

471. Пастила малиновая.

Взять произвольное количество отобранной зрѣлой малины, отбросить стебельки, всыпать въ муравленный горшокъ, покрыть крышкою, замазать по краямъ тѣстомъ и поставить въ горячую печь. Черезъ три часа вынуть, откинуть на рѣшето; оставшуюся на поверхности рѣшета массу протереть, смѣшать съ сахарною пудрою, кладя послѣдней полстакана на каждый стаканъ малиноваго пюре. Эту смѣсь взбивать лопаткою цѣлый часъ, потомъ положить въ деревянный ящичекъ, какіе специально приготовляются для пастилы, слой, толщиною въ поперечный палецъ, поставить въ легкую печь, чтобы подсохла, сверхъ этого слоя другой слой и такъ до тѣхъ поръ, пока ящичекъ наполнится, закрывъ крышкою, забить гвоздиками и поставить въ сухое прохладное мѣсто.

ОТДѢЛЪ ДВѢНАДЦАТЫЙ.

Маринады, соленья и копченья.

472. Маринованныя сливы.

Взять 15 стакановъ уксусу, 5 стакановъ сахарнаго песку, 3 золотника истолченной корицы, $1\frac{1}{2}$ золотника истолченной гвоздики, 12 лавровыхъ листовъ, 2 столовыхъ ложки соли, вскипятить въ хорошо вылуженной посудѣ и этой смѣсью залить въ сухой чистой обливной банкѣ сливы отобранныя и очищенныя отъ стебельковъ, оставить въ такомъ видѣ на цѣлыя сутки. Жидкость должна быть едва теплая. На другой день ее слить, вскипятить и горячею снова залить сливы; чрезъ двое сутокъ жидкость опять слить, вскипятить, остудить и снова залить сливы. Обвязавъ банку бычачьимъ, размоченнымъ пузыремъ или пергаментною бумагою, поставить въ сухое прохладное мѣсто на храненіе.

473. Маринованный крижовникъ.

10 фунтовъ зрѣлаго крижовника очистить отъ стебельковъ и цвѣту, ополоснуть водою, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, сложить въ муравленную банку и залить слѣдующею смѣсью въ тепломъ состояніи: 10 стакановъ уксусу, 4 фунта сахарнаго песку, 10 лавровыхъ листовъ, 2 золотника толченой корицы, 30 зеренъ толченой гвоздики, 12 зеренъ англійскаго перцу, 2 столовыхъ ложки поваренной соли вскипятить два раза, снять накипь. Заливъ крижовникъ, банку оставить открытою, пока жидкость въ ней остынетъ; затѣмъ обвязать бычачьимъ размоченнымъ пузыремъ и поставить въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ на храненіе.

474. Маринованные вишни.

Отобрать зрѣлыхъ, не помятымъ вишенъ 10 фунтовъ, ополоснуть водою, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, всыпать въ муравленную или стеклянную банку и залить такою жидкостью: 12 стакановъ ренскаго уксусу, 4^{1/2} фунта сахарнаго песку, 12 зеренъ англійскаго перцу, 12 лавровыхъ листовъ, 3 золотника крупно истолченной корицы, 30 штукъ истолченной гвоздики, 2 столовыхъ ложки поваренной соли смѣшать и вскипятить въ хорошо вылуженной посудѣ раза два, остудить и залить вишни. Горлышко банки обвязать пергаментною бумагою, а еще лучше бычачьимъ размоченнымъ пузыремъ, поставить въ сухое прохладное мѣсто на храненіе.

475. Маринованный виноградъ.

6 фунтовъ крупнаго цѣльнаго винограда снять съ вѣтки, сложить въ сухую банку и залить такою смѣсью: 4 стакана воды холодной, 3 стакана ренскаго уксусу, цедры съ одного лимона, 2 золотника толченой корицы, 4 стакана сахарнаго песку вскипятить раза три остудить. Заливъ виноградъ, завязать горлышко банки пергаментной бумагой или размоченнымъ предварительно бычачьимъ пузыремъ, поставить на храненіе въ сухое прохладное мѣсто.

476. Маринованные груши.

Не совсѣмъ дозрѣвшихъ грушъ, изъ породы мясистыхъ, взять 9 фунтовъ, очистить отъ кожи, обрѣзать на половину стебельки, сложить въ тазикъ, а если онъ малъ, то груши раздѣлить на два раза, налить водою, чтобы она покрыла груши, всыпать немного сахару и варить до мягкости, откинуть на рѣшето, чтобы остыли. Между тѣмъ на 8 фунтовъ грушъ взять 10 стакановъ ренскаго уксусу, всыпать 3 фунта сахарнаго песку, 4 золотника крупно истолченной корицы 20 штукъ истолченной гвоздики, 1 столовую ложку поваренной соли, вскипятить одинъ разъ, опустить въ эту жидкость груши и еще одинъ разъ вскипятить, выложить въ большую

фарфоровую посуду, охладить; наконецъ сложить въ муравленную банку, обвязать ея горлышко пергаментной бумагою и поставить на храненіе въ сухое прохладное мѣсто.

477. Маринованные яблоки.

Штукъ 40 небольшихъ яблокъ сложить въ кастрюлю, налить водою, въ которой распущено 1 ф. меду, покрывъ кастрюлю крышкою, поставить на огонь, вскипятить раза три; потомъ яблоки вынуть, охладить, сложить въ муравленную банку и залить такою смѣсью: 10 стакановъ уксусу, $2\frac{1}{2}$ фунта сахарнаго песку, 2 золотника крупно истолченной корицы, 20 зеренъ истолченной гвоздики 15 зеренъ англійскаго перцу вскипятить и охладить. Заливъ яблоки, горлышко муравленной банки обвязать пергаментною бумагою или зранѣе приготовленнымъ бычачьимъ пузыремъ, поставить на храненіе въ сухое прохладное мѣсто.

478. Маринованная красная капуста.

Нашинковать произвольное количество красной капусты. посолить ее изрядно, сложить въ деревянную посуду на полчаса, выжать красный сокъ, который она дастъ отъ соли, сложить въ муравленную банку и залить вскипяченнымъ уксусомъ, въ который можно положить спецій лавроваго листа, корицы и гвоздики, но употребляя спеціи, уксусъ до заливки должно процѣдить, а количество его должно быть таково, чтобы покрылъ капусту. Обвязавъ горлышко банки пергаментною бумагою, поставить въ прохладное мѣсто на храненіе.

479. Маринованные огурцы.

Набрать молоденькихъ огурчиковъ полмѣры, ополоснуть ихъ водою, чтобы очистить отъ земли и пыли, дать водѣ стечь, сложить въ большую муравленную банку, обдать ведромъ кипящей воды, въ которую еще до кипѣнія положить 1 фунтъ поваренной соли. Въ такомъ состояніи огурцы вынести на ледъ и тамъ оставить на цѣлые сутки. По истеченіи этого времени, взять полведра ренскаго уксусу, поло-

жить въ него 5 золотниковъ эстрагону, 5 золотниковъ укропу, 2 золотника чернаго перцу, 15 лавровыхъ листовъ, 2 золотника крупно истолченной корицы, вскипятить, остудить залить огурцы, сливъ съ нихъ соленую воду. Горлышко банки обвязать пергаментною бумагою, а еще лучше размоchenнымъ бычачьимъ пузыремъ и поставить на храненіе въ сухое прохладное мѣсто.

480. Маринованный лукъ-шарлотъ.

Взять произвольное количество луку шарлотъ, снять съ него верхнюю кожицу, разложить на блюдо, засыпать совершенно поваренною солью и оставить въ такомъ видѣ на цѣлые сутки; затѣмъ вынуть изъ соли, обтереть сухою тряпчикою, приготовить муравленную банку и поступить такъ: на 8 фунтовъ луку взять 4 бутылки ренскаго уксусу, положить въ него 25 зеренъ англійскаго перцу, 10 листовъ лавровыхъ и 20 зеренъ крупно истолченной гвоздики, слить все это въ хорошо луженую кастрюлю, всыпать лукъ и вскипятить 3 раза. Если жидкость не покрываетъ луку, то прибавить уксусу предъ тѣмъ, какъ кипятить. Снявъ съ огня, остудить, сложить въ муравленную банку, завязать горлышко пергаментною бумагою или бычачьимъ размоchenнымъ пузыремъ и поставить въ сухое прохладное мѣсто на храненіе.

481. Маринованные гороховые стручки.

Взять 6 фунтовъ молодыхъ стручковъ сахарнаго гороха, очистить отъ стебельковъ и боковыхъ жилокъ, сложить въ кастрюлю, налить соленою водою и отварить до нѣкоторой мягкости, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, остудить сложить въ банку, залить вскипяченнымъ и охлажденнымъ ренскимъ уксусомъ на столько, чтобы онъ покрылъ стручки (4 бутылки), поставить въ прохладное, сухое мѣсто на двѣ недѣли, обвязавъ горлышко банки пергаментною бумагою. По истеченіи этого времени уксусъ слить и приготовить другой съ 20 зернами англійскаго перцу, 10 лавровыми листьями 1 золотникомъ истолченной корицы и 2 стаканами са-

харнаго песку. Вскипятить эту жидкость, процѣдить чрезъ густое сито и остудить.

482. Маринованные рыжики.

Отобрать 8 фунтовъ, покрупнѣе, рыжиковъ, очистить отъ песку, вытирая осторожно тряпочкою, сложить въ кострюлю налить соленою водою, прибавивъ золотникъ селитры и четверть чайной ложечки квасцовъ, вскипятить два раза, отбросить на рѣшето; затѣмъ сложить въ муравленную банку, залить уксусомъ вскипяченнымъ съ 2 золотниками эстрагону, 5 лавровыми листьями и 20 зернами англійскаго перцу, которыхъ взять количество, соотвѣтствующее количеству рыжиковъ; обвязавъ горлышко банки бычачьимъ пузыремъ или пергаментною бумагою, поставить въ прохладное сухое мѣсто на храненіе.

483. Маринованные шампиньоны.

Набрать шампиньоновъ не большихъ молодыхъ, безъ червотчины, 10 фунтовъ, вынуть стержни, а со шляпокъ снять кожицу, ополоснуть въ водѣ, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода; затѣмъ сложить въ кострюлю, налить соленою водою, вскипятить и опять откинуть на рѣшето съ тою же цѣлью. Наконецъ сложить ихъ въ муравленную банку и залить уксусомъ, приготовленнымъ такъ: взять уксусу такое количество, чтобы онъ покрылъ грибы въ банкѣ—4 бутылки, положить въ него лавроваго листа 6 штукъ, англійскаго перцу 20 зеренъ, истолченной гвоздики, корицы по чайной ложкѣ, 2 столовыхъ ложки соли, вскипятить, остудить. Заливъ шампиньоны, горлышко банки обвязавъ бычачьимъ пузыремъ или пергаментною бумагою, поставить на храненіе въ сухое прохладное мѣсто.

484. Маринованные бѣлые грибы.

Отобрать не большой величины молодыхъ бѣлыхъ грибовъ 10 фунтовъ, снять шляпки, очистить ихъ отъ кожицы. ополоснуть холодною водою, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода. Тогда сложить ихъ въ кострюлю, налить со-

леною водою на столько, чтобы она покрыла грибы, вскипятить и опять откинуть на рѣшето съ тою же цѣлью. Когда стечетъ вода, грибы сложить въ муравленную банку и залить уксусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: взять такое количество уксусу ренскаго, чтобы онъ могъ покрыть грибы въ банкѣ, въ уксусъ положить пропорціональное количество лавроваго листа, перцу и соли, вскипятить и остудить. Обвязавъ горлышко банки бычачьимъ пузыремъ или пергаментною бумагою, поставить въ сухое, прохладное мѣсто.

485. Соленые огурцы.

Набрать съ грядъ крѣпкихъ, зеленыхъ огурцовъ 5 мѣръ, окатить ихъ холодною, со льдомъ, водою, въ какой либо деревянной большой посудѣ и такъ оставить. Между тѣмъ приготовить дубовый боченокъ, изъ котораго гораздо раньше соленья вынута одно дно. Внутрь боченка положить слой листьевъ: дубовыхъ, черно-смородиновыхъ и вишневыхъ, укропу и нѣсколько зубцовъ чесноку. Толщина этого слоя должна быть въ два поперечныхъ пальца. На этотъ слой ставить огурцы стоймя одинъ къ другому, покрыть ихъ новымъ слоемъ листьевъ и такъ до самаго верху боченка. Послѣднимъ слоемъ должны быть листья. Какъ только боченокъ такимъ образомъ будетъ наполненъ, вставить дно, набить обручи, повалить на бокъ боченокъ, отверстіемъ кверху и чрезъ послѣднее влить рассоль по такой пропорціи: на 5 ведеръ воды положить поваренной соли 12 фунтовъ и 2 столовыхъ ложки селитры. Вливъ рассоль, закупорить отверстіе деревянной втулкою и поставить боченокъ въ сухомъ, прохладномъ мѣстѣ. Въ лѣтнее время огурцы держать въ такомъ же боченкѣ на льду.

Когда наступитъ время употребленія огурцовъ, то деревянная втулка вынимается, огурцы достаются рукою, послѣ чего втулка обертывается чистою тряпчкою и плотно закрывается.

486. Соленые огурцы иначе.

Взять дубовую кадку, въ которую можетъ помѣститься мѣры 4 свѣже сорванныхъ огурцовъ. Ее должно выпарить кипяткомъ и смотрѣть, чтобы она не давала ни малѣйшей течи. На дно кадки кладутъ листь дубовый, вишневыи, черно-смородиновый, зеленый укропъ и стружки свѣжаго хрѣну. Этотъ слой долженъ быть толщиною въ 2 поперечныхъ пальца; на него кладутъ слой огурцовъ въ три раза толще, затѣмъ кладется новый слой и такъ до верху боченка. Послѣднимъ слоемъ должны быть листья. Уложивъ огурцы, налить разсоломъ, полагая 1 фунтъ соли на ведро воды; а въ общей сложности разсола должно быть столько ведеръ, сколько мѣръ огурцовъ. Накрывъ кадку кружкомъ, сверху положить булыжникъ вѣсомъ въ полпуда. Отъ времени до времени слѣдуетъ очищать плѣсень и самый кружокъ промывать. Въ теплое время огурцы держать на ледникѣ, а зимою въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ.

487. Соленый Щевель.

Собравъ молодого щевеля сколько угодно, отнять стебельки, а листья положить на скатерть и просушить на солнцѣ, затѣмъ сложить его въ муравленную банку, пересыпая поваренною солью, которой берется на каждое ведро щевеля 1 стаканъ, положивъ на банку дубовый кружокъ, навалить прессъ фунтовъ въ 10. Если щевель осядетъ, то можно положить новые слои, пересыпая ихъ также солью.

Хранить щевель слѣдуетъ въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ; а употребляя въ дѣло, непременно нужно предварительно промыть его въ нѣсколькихъ водахъ.

488. Соленая рубленная капуста.

Снявъ съ кочней капусты верхніе листья, срѣзать съ кочня остальные листья, а самый кочень отбросить. Если головки капусты велики, то ихъ спустить въ корыто штукъ 10 или 15 и рубить за одинъ разъ сѣчками, а если кочни капусты малы, то можно спускать ихъ больше. Изрубленную капусту складывать утаптывая и пересыпая по слойно

солью. Кадки, для капусты предназначенныя, предварительно должны быть выпарены и не должны давать течи. Между слоями рубленой капусты можно класть половинки разръзанных кочней капусты (вилковая капуста). Соли брать на каждые 5 ведеръ 1 фунтъ. Когда кадка будетъ наполнена, рубленую капусту сверхъ накрыть листьями капусты, положить плотно кружокъ и навалить булыжникъ въ полпуда. Хранить капусту слѣдуетъ въ прохладномъ мѣстѣ, чтобы она укисла исподволь. Полезно отъ времени до времени протыкать заостренною деревянною палкой всю толщину капусты, чтобы оттуда выходилъ скопляющійся газъ.

489. Соленая шинкованная капуста.

Головки капусты болѣе тугія и небольшой величины очистить отъ верхнихъ листьевъ, разръзать пополамъ и шинковать въ какомъ угодно количествѣ, складывать на рѣшето и ополаскивать водою со льдомъ. Когда вода стечетъ, приготовленную капусту складывать въ хорошо выпаренную дубовую кадку, пересыпая по слойно солью и тминомъ. На 10 ведеръ капусты берется 8 стакановъ поваренной соли и 2 стакана тмину. Когда кадка будетъ наполнена, прикрыть шинкованную капусту цѣльными листьями капусты, положить поплотнѣе кружокъ и навалить на него булыжникъ фунтовъ 15 или 20. Отъ времени до времени шинкованную капусту слѣдуетъ протыкать вплоть до дна заостренной деревянной палочкой, чтобы оттуда выходилъ газъ. Въ теплое время капусту можно держать въ прохладномъ мѣстѣ, чтобы она укисла исподволь. Если въ капустѣ, какъ шинкованной, такъ равно и соленой, мало рассолу, то на 10 ведеръ капусты влить стакановъ 10 очень соленой воды, что предотвращаетъ ея порчу.

Въ шинкованную капусту можно класть нѣсколько слоевъ антоновскихъ яблокъ, которые будутъ гораздо вкуснѣе обыкновенныхъ моченыхъ.

490. Квашеная свекла.

Взять произвольное количество свеклы или лучше сказать, столько, сколько можетъ вмѣстить въ себѣ предназна-

ченная кадка. Соскобливъ со свеклы верхнюю кожицу, крупныя разрѣзать пополамъ въ длину, а мелкія положить цѣликомъ въ хорошо выпаренную кадку, налить рѣчною водою на столько, чтобы она покрыла свеклу; накрывъ кадку кружкомъ, оставить въ такомъ видѣ, пока свекла станеть окисать, потомъ вынести въ прохладное мѣсто. Черезъ двѣ или три недѣли, какъ розсолъ, такъ и самая свекла будутъ готовы для употребленія. Каждый разъ, какъ будетъ браться изъ кадки свекольный розсолъ для борщу, можно подливать воду въ такомъ количествѣ, какое каждый разъ берется розсолу. Но это возможно продѣлывать только въ теченіи двухъ мѣсяцевъ.

491. Моченые яблоки.

Отобравъ мѣры 4 антоновскихъ или другихъ крѣпкихъ яблокъ, ополоснуть ихъ водою, дать просохнуть, осторожно сложить въ боченокъ чрезъ боковое его отверстіе, перекладывая вишневымъ и черносмородиновымъ листомъ; когда боченокъ будетъ наполненъ сдѣлать розсолъ, полагая на каждую мѣру яблокъ воды одно ведро, соли полстакана и 8 золотниковъ эстрагана. Вскипятивъ розсолъ раза два, остудить, залить яблоки, хорошенько закупорить деревянною втулкою и внести боченокъ въ сухое прохладное мѣсто.

492. Маринованная осетрина.

Въ просторной кострюлѣ отварить 6 фунтовъ осетрины наливъ воды столько, чтобы она покрыла рыбу на вершокъ вынувъ, остудить, изрѣзать рыбу небольшими порціонными кусками и отставить, а въ бульонъ положить хрящи, визигу и половину осетровой головы, 2 цѣлыхъ очищенныхъ луковицы, 20 зеренъ чернаго перцу, 5 лавровыхъ листовъ, всыпать чайную ложечку соли поваренной и полстакана изрѣзанной моркови, поставить кострюлю на огонь и кипятить до тѣхъ поръ, пока укипитъ бульонъ на половину, тогда влить 1 аутылку ренскаго уксусу, вскипятить одинъ разъ, процѣдить, оттянуть бѣлкомъ и залить осетрину, сло-

женную въ муравленной банкѣ, горлышко коей обвязать пергаментною бумагою и вынести въ сухое прохладное мѣсто.

493. Маринованная осетрина иначе.

Сырую осетрину изрѣзать на куски величиною въ небольшую ладонь и толщиною въ $\frac{1}{4}$ вершка, слегка посолить, смазать вбитымъ яйцомъ, обвалять въ мелко истолченныхъ сухаряхъ изъ бѣлаго хлѣба и поджарить съ обѣихъ сторонъ въ подсолнечномъ маслѣ. Снявъ со сковороды остудить, сложить въ стеклянную банку и приготовить такую жидкость: на 8 фунтовъ осетрины взять 9 стакановъ ренскаго уксуса, 4 золотника эстрагону, 25 зеренъ чернаго перцу, 10 зеренъ гвоздики, 1 золотникъ крупно истолченной корицы, 1 столовую ложку поваренной соли. Смѣшавъ все вмѣстѣ, вскипятить 3 раза, остудить и залить осетрину. Если жидкость не покроетъ осетрину, то вскипятить потребное количество уксусу и прибавить. Приготовленная такимъ образомъ осетрина можетъ держаться долѣе предыдущей, если горлышко банки будетъ хорошо обвязано пергаментною бумагою и храниться въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ.

494. Маринованный судакъ.

Большой величины судака очистить, выпотрошить, обмыть въ холодной водѣ, разрѣзать по длинѣ, выбрать кости и нарѣзать куски, величиною въ два квадратныхъ вершка и толщиною въ поперечный палецъ, смазать со всѣхъ сторонъ вбитымъ яйцомъ, посолить, обвалять въ мелко истолченныхъ сухаряхъ изъ бѣлаго хлѣба, положить на сковороду въ подсолнечное масло и обжарить съ обѣихъ сторонъ, чтобы куски зарумянились. Снявъ со сковороды, остудить, сложить въ муравленную банку и залить такую жидкость: на 8 фунтовъ судака взять 2 бутылки ренскаго уксуса, всыпать двѣ чайныхъ ложечки поваренной соли, три очищенныхъ луковицы средней величины, 20 зеренъ чернаго перцу, 4 золотника эстрагону, 10 зеренъ гвоздики.

Смѣшавъ все вмѣстѣ въ хорошо вылуженной посудѣ, вскипятить раза три, остудить. Заливъ рыбу, банку обвязать пергаментною бумагою и держать въ прохладномъ мѣстѣ.

Если жидкости будетъ маловато, то вскипятить еще стакана два или три уксуса и влить въ банку съ маринадомъ.

495. Маринованный угорь.

Выпотрошить угря, снять съ него кожу, мясо изрѣзать на куски средней величины, посолить обвалить въ мелко-истолченныхъ сухаряхъ изъ бѣлаго хлѣба и поджарить въ прованскомъ маслѣ. Снявъ со сковороды остудить, сложить въ стеклянную или муравленную банку и залить такою жидкостью: на 4 фунта жаренаго угря взять 5 стакановъ ренскаго уксуса, положить въ него одну столовую ложку поваренной соли, 5 лавровыхъ листовъ и 15 зеренъ чернаго перцу. Смѣшать все вмѣстѣ и вскипятить раза три въ хорошо вылуженной посудѣ. Если жидкости маловато, такъ что она не покрываетъ куски угря, то вскипятить еще 2 или 3 стакана уксусу, остудить и прибавить къ маринаду. Банку обвязать пергаментною бумагою и хранить въ прохладномъ, сухомъ мѣстѣ.

496. Маринованныя раковыя шейки.

Отварить сколько угодно раковъ въ соленой водѣ съ прибавленіемъ зеленаго укропу, очистить шейки, а отъ большихъ раковъ и ножки отъ скорлупы, сложить въ стеклянную банку и залить такою жидкостью: на 5 фунтовъ шеекъ взять 1 бутылку ренскаго уксуса 1 бутылку холодной воды, положить 6 листовъ лавровыхъ, 10 зеренъ чернаго перцу, 2 чайныхъ ложечки поваренной соли, 1 золотникъ эстрагону. Смѣшавъ все вмѣстѣ, вскипятить въ хорошо вылуженной посудѣ. Если жидкости маловато такъ что она не покрываетъ раковыхъ шеекъ, то вскипятить стакана два уксусу, остудить и влить въ маринадъ. Завязавъ горлышко банки пергаментною бумагою, хранить въ сухомъ, прохладномъ мѣстѣ.



Раки за буфетомъ въ пирамидкѣ.

497. Маринованные куропатки.

Очистить, выпотрошить, обмыть въ холодной водѣ, посолить и изжарить штукъ 10 куропатокъ, снявъ со сковороды разрѣзать въ длину птицы пополамъ, сложить въ большую муравленную банку, а если птицы много, то въ дубовый, хорошо выпаренный боченокъ и залить такою жидкостью (пропорція на 10 куропатокъ); 4 бутылки уксусу, 6 столовыхъ ложекъ поваренно соли, 15 лавровыхъ листовъ, 30 зеренъ чернаго перцу, 2 золотника крупно истолченной корицы, нарезанныхъ 3 моркови и 2 петрушки. Смѣшавъ все вмѣстѣ, вскипятить три раза. Заливъ куропатокъ, обвязать горлышко банки пергаментною бумагою или бычачьимъ пузыремъ, и хранить въ сухомъ, прохладномъ мѣстѣ.

498. Маринованные рябчики.

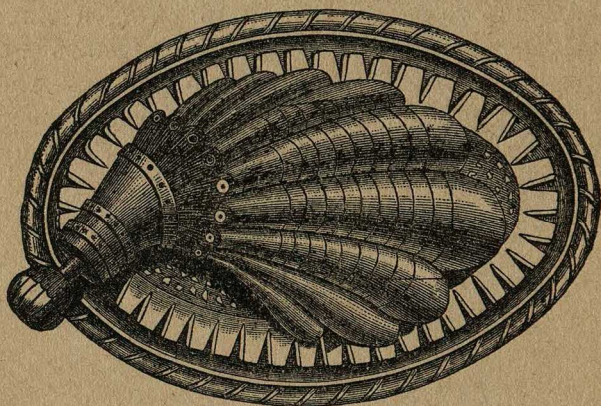
Очистить десятокъ рябчиковъ, обмыть, посолить немного, обернуть въ тонкія пластинки шпикѣ, укрѣпивъ послѣдній нитками, положить на протвень въ распущенное масло и изжарить. Снявъ со сковороды, снять нитки и шпикъ, разрѣзать рябчиковъ пополамъ по длинѣ, сложить въ муравленную банку и залить такою жидкостью: въ 4 бутылки ренскаго уксусу всыпать 6 столовыхъ ложекъ поваренной соли, 15 лавровыхъ листовъ, 30 зеренъ чернаго перцу, 2 моркови и 3 петрушки, изрѣзанныхъ на куски. Смѣшавъ все вмѣстѣ, вскипятить 3 раза въ хорошо вылуженной кострюлѣ, остудить. Заливъ рябчиковъ, обвязать горлышко банки пергаментною бумагою или бычачьимъ пузыремъ, поставить въ сухое прохладное мѣсто на храненіе.

499. Солонина.

Дубовый боченокъ такой величины, что въ немъ можетъ помѣститься 3 пуда говядины, выпарить, вынуть одно дно, вытереть въ срединѣ на сухо, приготовить такую смѣсь: 5 фунтовъ мелкой, сухой поваренной соли, 3 лота силитры, 2 золотника англійскаго перцу, 2 золотника лавроваго листа. На дно боченка посыпать этой смѣси и укладывать паровую говядину изрѣзанную на куски въ 2 фунта, причемъ крупныя кости отбрасываются. Каждый кусокъ говядины натирается солью и кладется плотно одинъ къ другому. Первый рядъ опять пересыпается смѣсью и кладется второй рядъ говядины. Когда боченокъ будетъ наполненъ, вставить вынутое дно, набить обручи. Часовъ 40 боченокъ нужно держать въ жиломъ помѣщеніи, переворачивая раза три въ сутки, то на дно, то на другое дно; затѣмъ вынести его на погребъ и тамъ чрезъ каждыя три дня дѣлаются такіе же повороты, какъ и въ жиломъ помѣщеніи. Чрезъ 16 дней боченокъ поставить въ ледъ. Лучше дѣлать солонину въ небольшихъ боченкахъ и ихъ раскупоривать послѣдовательно, по мѣрѣ надобности, потому что солонина находясь въ соприкосновеніи съ воздухомъ, неизбѣжно портится.

500. Соленье окороковъ.

Вырѣзавъ окорока заднія отъ свиней, рѣзанныхъ къ Рождеству, натерѣть ихъ солью и спеціями въ такой же пропорціи, какая употребляется при соленіи говядины. Сложивъ ихъ боченокъ, закупорить дно, оставить въ жиломъ



Окорокъ съ украшеніемъ.

помѣщеніи на трое сутокъ, переворачивая раза два въ сутки боченокъ, то на одно, то на другое дно. Затѣмъ вынести его въ прохладное мѣсто и оставить на 6 недѣль. Послѣ этого изъ окороковъ можно дѣлать, какъ провѣсную, такъ и копченую ветчину.

501. К в а с ъ.

Взявъ ржаной не просѣянной муки $\frac{1}{8}$ мѣры, ржаного солоду $\frac{1}{8}$ мѣры, сложить и обварить кипяткомъ на столько, чтобы было жидкое тѣсто, вымѣшать, покрыть чугуномъ и поставить въ горячую печь на 16 часовъ. Послѣ этого выложить тѣсто въ кадку, облить 5 ведрами холодной воды, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана гречневой муки, 1 стаканъ густыхъ дрожжей и $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки, разболтанной въ 1 стаканъ холодной воды.

Все это разболтать и поставить въ теплое мѣсто, затѣмъ дать устояться и слить осторожно въ боченокъ, который продержать одни сутки въ тепломъ мѣстѣ, а потомъ вынести на ледникъ. Можно положить въ квасъ 20 золотниковъ перечной мяты. Дней черезъ 8 квасъ можно разлить въ бутылки или съ помощью крана наливать изъ боченка.



О Б Ъ Д Ы

изъ 3, 4 и 5 блюдъ.

Обѣды изъ трехъ блюдъ.

а) скоромные.

1 обѣдъ.

- 4. Супъ картофельный.
- 169. Котлеты телячьи отбивные.
- 319. Вафли.

2 обѣдъ.

- 2. Бульонъ съ гренками.
- 251. Судакъ по-польски.
- 170. Жареная баранина.

3 обѣдъ.

- 29. Щи лѣнвивыя.
- 188. Жареная утка.
- 343. Сливочный кремъ.

4 обѣдъ.

- 7. Супъ рисовый лимонный.
- 111. Ветчина съ горошкомъ.
- 318. Шарлотка.

5. Обѣдъ.

- 21. Супъ прентоньеръ.
- 108. Сосиски съ капустнымъ соусомъ.
- 335. Кисель шоколадный.

6 обѣдъ.

- 37. Борщъ обыкновенный
- 185. Жареная курица.
- 338. Пломбиръ сливочный аяна-
насный.

7 обѣдъ.

- 15. Супъ пюре изъ рябчика.
- 234. Фаршированная индѣйка.
- 320. Вафли боярскія.

8 обѣдъ.

- 12. Супъ раковый.
- 62. Говядина подъ шведскимъ соусомъ.
- 331. Слоенные пирожки съ вареньемъ.

9 обѣдъ.

- 23. Лапша изъ курицы.
- 63. Разварная говядина.
- 324. Польскія пончки.

10 обѣдъ.

- 33. Щи изъ щавеля.
- 70. Бефъ Строгановъ.
- 337. Кофейный пломбиръ.

11 обѣдъ.

- 14. Супъ пюре изъ курицы.
- 87. Телятина подъ бешемелью.
- 357. Бисквитный тортъ.

12 обѣдъ.

- 39. Борщъ.
- 82. Почки въ мадерѣ.
- 350. Апельсинное мороженое.

13 обѣдъ.

- 5. Супъ съ фрикаделями.
- 82. Баранина по-швейцарски.
- 340. Сливочное бланманже.

14 обѣдъ.

- 31. Ши изъ кислой капусты.
- 104. Заливной поросенокъ.
- 334. Кисель молочный.

15 обѣдъ.

- 11. Супъ разсольникъ.
- 234. Маіонезъ изъ фаршированной индѣйки.
- 193. Жареный линь.

16 обѣдъ.

- 28. Супъ молдованскій.
- 240. Заливное изъ телячьей головки.
- 181. Жареный заяцъ.

17 обѣдъ.

- 13. Супъ съ макаронами.
- 255. Соусъ изъ щавеля.
- 183. Жареные цыплята.

18 обѣдъ.

- 16. Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.
- 80. Бычачій языкъ подъ соусомъ.
- 322. Вафли по венгерски.

19 обѣдъ.

- 27. Солянка сборная.
- 77. Зразы подъ свекольнымъ соусомъ.
- 325. Трактирскіе пончики.

20 обѣдъ.

- 35. Ши изъ ботвы.
- 69. Бигосъ.
- 326. Простой сладкій пирогъ.

21 обѣдъ

- 1. Консоме.
- 64. Разварная говядина подъ соусомъ изъ помидоровъ.
- 337. Кофейный пломбиръ.

б) Обѣды постныя.

22 обѣдъ.

- 40. Супъ картофельный съ грибами.
- 151. Заливной судакъ.
- 371. Желе лимонное.

23. обѣдъ.

- 42. Супъ рисовый съ грибами.
- 155. Осетрина подъ соусомъ съ виномъ.
- 370. Мозедуанъ.

24. обѣдъ.

- 43. Супъ рыбный.
- 152. Линь подъ сладкимъ соусомъ.
- 383. Апельсинное мороженое.

25. Обѣдъ.

- 288. Винигреть.
- 52. Солянка рыбная.
- 196. Жареная навага.

Обѣды изъ 4 блюдъ.

26 обѣдъ.

- 20. Супъ а-ла тортю.
- 60. Говядина були.
- 183. Жареные цыплята.
- 330. Миндальныя трубочки.

27 обѣдъ.

- 22. Пельмени.
- 90. Пловъ изъ телятины.
- 181. Жареный заяцъ.
- 333. Пирожное съ кофейнымъ кремомъ.

28 обѣдъ.

- 9. Супъ польскій.
- 65. Разварная говядина по-еврейски.
- 185. Жареная курица.
- 341. Бланманже изъ фистажекъ.

29 обѣдъ.

- 6. Супъ изъ курицы съ фрикаделями.
- 89. Фрикасе изъ телячьей грудки.
- 176. Жареный фаршированный поросенокъ.
- 322. Вафли по-испански.

30 обѣдъ.

- 30. Ши кислыя изъ свѣжей капусты.
- 104. Заливной поросенокъ.
- 172. Шашлыкъ по-кавказски.
- 345. Кремъ изъ грецкихъ орѣховъ.

31 обѣдъ.

- 33. Щи изъ щавеля.
- 237. Маіонезъ изъ цыплятъ.
- 189. Жаренный глухарь.
- 332. Яблочные слоеные пирожки.

32 обѣдъ.

- 21. Супъ претоньеръ.
- 125. Суфле изъ рябчиковъ.
- 163. Филей съ трюфелями.
- 343. Кремъ сливочный.

33 обѣдъ.

- 4. Супъ картофельный.
- 127. Судакъ подъ голландскимъ соусомъ.
- 187. Жареный каплунъ.
- 351. Мороженое фисташковое.

34 обѣдъ.

- 35. Щи изъ ботвы.
- 114. Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ.
- 161. Говядина по-голландски.
- 327. Бисквиты.

35 обѣдъ.

- 39. Борщъ по-польски.
- 258. Красная капуста подъ соусомъ.
- 188. Жареная утка.
- 222. Plumъ-пуддингъ.

36 обѣдъ.

- 32. Щи зеленые изъ крапивы.
- 118. Каплунъ фаршированный подъ соусомъ.
- 164. Бифштексъ.
- 226. Пуддингъ изъ сливъ.

37 обѣдъ.

- 15. Супъ пюре изъ дичи.
- 256. Цвѣтная капуста.
- 186. Жареная фаршированная курица.
- 212. Пуддингъ изъ рису съ шоколадомъ.

38 обѣдъ.

- 17. Супъ гороховый съ ветчиной.
- 120. Утка подъ соусомъ.
- 196. Жареная навага.
- 354. Малиновое мороженое.

39 обѣдъ.

- 31. Щи изъ кислой капусты.
- 110. Ветчина подъ картофельнымъ пюре.
- 182. Жареный заяцъ.
- 348. Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ.

40 обѣдъ.

- 18. Супъ пюре изъ рѣпы.
- 116. Фрикасе изъ цыплятъ.
- 175. Жареный поросенокъ.
- 348. Кремъ брюле.

Обѣды постные изъ

4 блюды.

41 обѣдъ.

- 53. Уха.
- 153. Щука подъ соусомъ.
- 193. Жареный линъ.
- 363. Миндальный кисель.

42 обѣдъ.

- 41. Супъ рисовый съ грибами.
- 152. Линъ разварной.
- 282. Картофельныя котлеты.
- 430. Оладьи троицкіе.

43 обѣдъ.

- 50. Щи изъ осетровой головы.
- 154. Лососина подъ соусомъ.
- 289. Бѣлые грибы жаренные.
- 367. Пирожное на скорую руку.

44 обѣдъ.

- 51. Борщъ изъ карасей.
- 157. Форель на винѣ.
- 295. Котлеты изъ сухихъ грибовъ.
- 374. Желе изъ краснаго вина.

Обѣды изъ 5 блюды

скромные.

45 обѣдъ.

- 3. Супъ изъ курицы.
- 125. Соусъ изъ гусиныхъ потроховъ.
- 256. Цвѣтная капуста.
- 180. Жаркое изъ лося.
- 352. Мороженое ликерное.

46 обѣдъ.

- 33. Щи изъ щавеля.
- 126. Судакъ по-польски.

71. Ростбиѣсъ съ гарниромъ.
187. Жареный каплуны.
370. Мозедуанъ.

47 обѣдъ.

15. Супъ пюре изъ дичи.
157. Форель на винѣ. [ные.
262. Артишоки фарширован-
162. Жареная говядина съ кро-
328. Бисквиты. [кетамы

48 обѣдъ.

12. Супъ раковый.
115. Цыплята подъ соусомъ изъ помидоровъ.
263. Спаржа.
164. Бефштексъ.
337. Кофейный пломбиръ.

49 обѣдъ.

29. Щи лѣтніевыя.
136. Щука по-еврейски. [ры.
266. Фаршированные помидо-
166. Говядина жареная пикантъ.
342. Шоколадное бланманже.

50 обѣдъ.

2. Бульонъ съ гренками.
61. Разварная говядина подъ огуречнымъ соусомъ.
267. Соусъ морковный.
170. Жареная баранина.
323. Вафли по-венгерски.

51 обѣдъ.

25. Супъ изъ помидоровъ.
87. Телятина подъ бешемелью.
271. Соусъ изъ брюквы.
183. Жареные цыплята.
349. Сливочное мороженое.

52 обѣдъ.

7. Супъ рисовый лимонный.
70. Бефъ Строгановъ.
220. Орѣховый пуддингъ.
188. Жареная утка.
372. Желе изъ клюквы.

53 обѣдъ.

14. Супъ пюре изъ курицы.
81. Языкъ подъ картофель-
нымъ пюре. [ванные.
259. Свѣжіе огурцы фарширо-
193. Жареный линъ.
384. Грушевое мороженое.

54 обѣдъ.

31. Щи изъ кислой капусты.
82. Почки въ мадерѣ. [ля.
255. Соусъ изъ свѣжаго щаве-
177. Жареная свинина. [локъ.
364. Кисель изъ свѣжихъ яб-

Постные обѣды изъ

5 блюдъ.

55 обѣдъ.

50. Щи изъ осетровой головы.
155. Осетрина подъ соусомъ съ виномъ.
291. Грузди жареные.
383. Апельсинное мороженое.

56 обѣдъ.

44. Супъ изъ налима.
152. Линъ подъ сладкимъ соу-
сомъ. [ба.
229. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣ-
195. Жареный сигъ.
373. Желе разноцвѣтное.

57 обѣдъ.

52. Рыбная солянка.
156. Стерлядь подъ грибнымъ соусомъ.
230. Пуддингъ изъ черносли-
ва съ рисомъ.
199. Жареная камбола,
370. Мозедуанъ.

58 обѣдъ.

46. Супъ изъ сига.
254. Заливная фаршированная щука.
227. Пуддингъ изъ рису съ раковыми шейками.
197. Жареная лососина.
366. Кисель изъ черносмо-
родинаго сиропа.

59 обѣдъ.

49. Рыбныя щи съ грибами и маслинами.
248. Маіонезъ изъ фарширо-
ваннаго сига. [ли.
264. Соусъ изъ зеленой фасо-
196. Жареная навага.
639. Компотъ изъ свѣжихъ
фруктовъ.

О Г Л А В Л Е Н І Е.

ОТДѢЛЪ ПЕРВЫЙ.

а) Супы скоромные.

	<i>Стр.</i>
1. Консоме	13
2. Бульонъ	—
3. Супъ изъ курицы	14
4. „ картофельный	—
5. „ съ фрикаделями	15
6. „ изъ курицы или индѣйки съ фрикаделями	—
7. „ рисовый лимонный	17
8. „ изъ гусиныхъ потроховъ	—
9. „ польскій	—
10. „ польскій изъ гуся	17
11. „ разсолникъ изъ почекъ	—
12. „ раковый	18
13. „ съ макаронами	—
14. „ пѣре изъ курицы	19
15. „ пюре изъ дичи	—
16. „ пюре изъ бѣлой фасоли	20
17. „ гороховый съ ветчиною	—
18. „ пюре изъ рѣпы	21
19. „ изъ бычачьихъ хвостовъ	—
20. Супъ а-ла тортю	22
21. „ претоньеръ	—
22. „ пельмени	—
23. Лапша съ курицей	23
24. Пхлебка изъ молодой баранины	—
25. Супъ изъ помидоровъ	24
26. „ виндзоръ	—
27. Солянка сборная	25
28. Супъ молдованскій	—
29. Щи лѣгивыя	—
30. Кисляя щи изъ свѣжей капусты	26
31. Щи изъ кислой капусты	—
32. Зеленяя щи изъ крапивы	27
33. Щи изъ щевеля	—
34. „ „ другимъ манеромъ	—
35. „ изъ ботвы	28
36. „ съ помидорами	—
37. Борщъ обыкновенный	29
38. „ по-малороссійски	—
39. „ по-польски	30
б) Постные супы и щи.	
40. Супъ картофельный съ грибами	—
41. „ рисовый съ грибами	31

Стр

42. Лапша съ грибами	31
43. Рыбный супъ	—
44. Супъ изъ налима	32
45. „ изъ осетровой головы	—
46. Супъ изъ сига	—
47. „ пюре раковый	33
48. Щи изъ кислой капусты съ грибами	—
49. Рыбныя щи съ грибами и маслинами	34
50. Щи изъ осетровой головы	—
51. Борщъ изъ карасей	—
52. Рыбная солянка	35
53. Уха	—
54. Стерляжья уха съ шампанскимъ	36
55. Ботвинья	—
56. Раковый холодецъ	37
57. Постная окрошка	—
58. Постная окрошка другимъ манеромъ	—

ОТДѢЛЪ ВТОРОЙ.

а) Мясные соусы.

59. Разварная говядина подъ кисло-сладкимъ соусомъ	38
60. Говядина були	—
61. Разварная говядина подъ огуречнымъ соусомъ	39
62. Говядина подъ шведскимъ соусомъ	—
63. Разварная говядина по-польски	—
64. „ „ подъ соусомъ изъ помидоровъ	40
65. „ „ по-еврейски	—
66. „ „ подъ соусомъ изъ шампиньоновъ	41
67. „ „ по-англійски	—
68. „ „ съ макаронами	—
69. Бигось	42
70. Бефъ Строгановъ	—
71. Ростбифъ	—
72. Говядина по-итальянски	43
73. Голубцы	—
74. Говядина по-румынски	44
75. „ „ паровая	—
77. „ „ иначе	45
77. Зразы подъ свекольнымъ соусомъ	—
78. Зразы другимъ манеромъ	46

	Стр.		Стр.
79. Цивибель-клопсъ	46	116. Фрикасе изъ цыплятъ	63
80. Бычачій языкъ подь соусомъ	47	117. Пловъ изъ курицы	—
81. Языкъ подь картофельнымъ пюре	—	118. Каплунъ фаршированный подь соусомъ	64
82. Почки въ мадерѣ	—	119. „ подь соусомъ иначе	—
83. „ по-русски	48	120. Утка подь соусомъ	65
84. Воловій рубецъ подь соусомъ по-польски	—	121. „ подь капустнымъ соусомъ	—
85. Телячья грудинка подь бѣлымъ соусомъ	49	122. „ подь соусомъ другимъ ма- неромъ	66
86. „ грудинка подь крас- нымъ соусомъ	—	123. Гусь подь грибнымъ соусомъ	67
87. Телятина подь бешемелью	50	124. Соусъ изъ гусянаго потроха	—
88. Телячья головка подь бѣлымъ соусомъ	—	125. Суфле изъ рябчиковъ	68
89. Фрикасе изъ телячьей грудин- ки	51	126. Судакъ подь польскимъ соу- сомъ	—
90. Пловъ изъ телятины	—	127. „ по-голландски	69
91. Телятина по-молдовански	52	128. „ подь отличнымъ соу- сомъ	—
92. Телячьи ножки съ картофе- льнымъ пюре	—	129. Фаршированный судакъ подь соусомъ	70
93. „ ножки подь инымъ соу- сомъ	—	130. Сушеной судакъ подь хрѣн- нымъ соусомъ	—
94. Телячья печенка тушенная	53	131. Разварной сазанъ подь соусомъ	71
95. Сальникъ	—	132. Линь подь соусомъ	—
96. Рубленыя бараньи котлеты подь соусомъ	54	133. „ подь другимъ соусомъ	72
97. Баранина подь молдованскимъ соусомъ	—	134. Разварная щука подь соусомъ	—
98. „ по-швейцарски	55	135. „ щука подь другимъ соусомъ	73
99. Баранья грудинка подь соу- сомъ	—	136. Щука по-еврейски	—
100. Баранина подь соусомъ Ро- бертъ	56	137. „ по-швейцарски	—
101. Пловъ изъ баранины по-гре- чески	—	138. „ по-испански	74
102. Баранья грудинка по-ѣврейски	57	139. Сигъ подь раковымъ соусомъ	—
103. Поросенокъ подь соусомъ	—	140. „ по шведски	75
104. Заливной поросенокъ	—	141. Лососина подь соусомъ	—
105. Разварной поросенокъ	58	142. Осетрина подь соусомъ	76
106. Свиинна подь соусомъ	—	143. „ по-американски	—
107. Свиная грудинка подь соусомъ	59	144. „ подь краснымъ соу- сомъ съ виномъ	77
108. Сосиски свиные подь капуст- нымъ соусомъ	—	145. Стерлядь разварная	—
109. Свиные почки a la maderâ	60	146. „ подь грибнымъ соу- сомъ	78
110. Ветчина подь картофельнымъ пюре	—	147. „ съ грифелями	—
111. „ подь зеленымъ горош- комъ	61	148. Разварная форель	79
112. Циплята подь соусомъ	—	149. „ форель подь дру- гимъ соусомъ	—
113. „ „ сладко - кислымъ соусомъ	—	150. Раки подь соусомъ	80
114. „ „ бѣлымъ соу- сомъ	62	б) Постные соусы.	
115. „ „ соусомъ изъ по- мидоровъ	—	151. Заливной судакъ	—
		152. Линь подь сладкимъ соусомъ	81
		153. Щука подь соусомъ	—
		154. Лососина подь соусомъ	82
		155. Осетрина подь соусомъ съ ви- номъ	—
		156. Стерлядь подь грибнымъ соу- сомъ	83
		157. Форель вареная въ винѣ	84

ОТДѢЛЪ ТРЕТІЙ.

а) Мясныя жаркія.

	Стр.
158. Жареная говядина	85
159. " фаршированная говядина	—
160. " говядина съ инымъ фаршемъ	86
161. " говядина по-голландски.	—
162. " говядина съ крокетами	87
163. Жареный филей съ трюфелями	—
164. Бифштексъ	88
165. " иначе	—
166. Говядина жареная пикантъ	89
167. Рубленныя говяжьи котлеты	90
168. Жареная телятина	—
169. Отбивныя телячьи котлеты	91
170. Жареная баранина	—
171. Баранина жареная иначе	92
172. Шашлыкъ по-кавказски.	—
173. " по-европейски	93
174. Баранина по-турецки	—
175. Жареный поросенокъ	—
176. Фаршированный жареный поросенокъ	94
177. Жареная свинина	—
178. Свинина жареная иначе	95
179. Отбивныя свиные котлеты	—
180. Жареное изъ оленя и лося	96
181. Жареный заяцъ	—
182. " иначе	97
183. Жареные цыплята	—
184. Цыплята жареные иначе	98
185. Курица жареная	—
186. " фаршированная жареная	99
187. Жареный каплунъ	—
188. Утка жареная	100
189. Глухарь жареный	—
190. Жаркое изъ драхвы	101

б) Жаренныя рыбы.

191. Жареный судакъ	102
192. " лещъ	103
193. " линь	—
194. " караси	104
195. " сигъ	—
196. " навага	—
197. " лососина	105
198. " осетрина	—
199. " камбола	106

ОТДѢЛЪ ЧЕТВЕРТЫЙ.

а) Скоромные пуддинги.

	Стр.
200. Пуддингъ рисовый съ раками	107
201. " изъ мозговъ	108
202. " говяжій	—
203. " изъ курицы	109
204. " изъ разной дичи	110
205. " изъ телячьей печенки	111
206. " изъ бѣлаго хлѣба съ яблоками	—
207. " изъ бѣлаго хлѣба съ сабаіономъ	112
208. " Бреби	—
209. " мучной	113
210. " изъ ржаныхъ сухарей	—
211. " изъ рису	114
212. Рисовый пуддингъ съ шоколадомъ	—
213. " пуддингъ съ яблоками и вареньемъ	115
214. Пуддингъ изъ саго	—
215. " изъ смоленской крупы	116
216. " по-румынски	—
217. " по-итальянски	117
218. " скороспѣлка	—
219. Блинчатый пуддингъ	—
220. Орѣховый "	118
221. Пуддингъ кофейный	—
222. Плумъ-пуддингъ	119
223. Пуддингъ изъ тыквы	120
224. Грушевый пуддингъ	—
225. Вишневый	121
226. Пуддингъ изъ сливъ	—

б) Пуддинги постныя.

227. Пуддингъ изъ рису съ раковыми шейками	122
228. " изъ рису съ яблоками	—
229. " изъ бѣлаго хлѣба съ яблоками	123
230. " изъ черносливу съ рисомъ	124
231. " изъ чернаго хлѣба съ яблоками	—

ОТДѢЛЪ ПЯТЫЙ.

а) Скоромные маіонезы и заливныя.

232. Маіонезъ изъ дичи	125
233. " изъ индѣйки	126
234. " изъ фаршированной индѣйки	—

	Стр.		Стр.
235. „ изъ индѣйки съ дру-		278. Картофель тушоный иначе	148
гимъ фаршемъ . . . 127	127	279. Картофель въ мундирѣ . . . —	—
236. „ изъ цыплятъ . . . 128	128	280. Фаршированный картофель . . . —	—
237. „ „ курицы . . . —	—	281. Тушоный картофель съ селед-	—
238. „ „ фаршированна-		кою 149	149
го поросенка . . . 129	129	282. Картофельныя котлеты . . . —	—
239. „ „ фаршированна-		283. Крокеты изъ картофеля . . . 150	150
го рябчика . . . —	—	284. Соусъ изъ свеклы —	—
240. Заливное изъ телячьей го-		285. Жардиньеръ изъ овощей . . . —	—
ловки 130	130	286. Винигретъ изъ овощей . . . 151	151
241. „ „ поросенка . . . 131	131	287. „ „ „ съ мя-	—
242. Поросенокъ заливной иначе . . . —	—	сомъ —	—
243. Заливные фаршированные ряб-		288. Постный винигретъ —	—
чики 132	132	289. Бѣлые грибы жареные . . . 152	152
244. Студень изъ коровьихъ ногъ . . . —	—	290. Шампиньоны жареные . . . —	—
б) Постные маіонезы и за-		291. Жареные грузди —	—
ливныя.		292. Рыжики жареные 153	153
245. Маіонезъ изъ судака 133	133	293. Бѣлые грибы затушонные . . . —	—
246. „ „ линя 134	134	294. Котлеты изъ свѣжихъ грибовъ . . . —	—
247. „ „ цѣльнаго карпа		295. „ „ сухихъ бѣлыхъ	—
(сазана) —	—	грибовъ 154	154
248. „ „ фаршированна-		ОТДѢЛЪ СЕДЬМОЙ.	
го сига 135	135	Молоко и яйца.	
249. „ „ осетрины —	—	296. Молочная лапша 155	155
250. Свѣжая заливная осетрина . . . —	—	297. Малороссійская затерка . . . —	—
251. Заливной судакъ 136	136	298. Молочная манная каша . . . 156	156
252. „ „ линь 137	137	299. Варенецъ —	—
253. Заливная навага —	—	300. Простокваша —	—
254. „ фаршированная щу-		301. Творогъ 157	157
ка 138	138	302. Яичница обыкновенная . . . —	—
ОТДѢЛЪ ШЕСТОЙ.		303. „ по-рязански —	—
Зелень и овощи.		304. „ по-деревенски 158	158
255. Соусъ изъ свѣжаго щавеля . . . 139	139	305. „ съ зеленымъ лукомъ . . . —	—
256. Цвѣтная капуста —	—	306. „ по-смоленски —	—
257. Соусъ изъ свѣжей капусты		307. „ съ ветчиной —	—
по-голландски 140	140	308. Омлетъ по-французски . . . 159	159
258. Красная капуста подъ соусомъ . . . —	—	309. Яичница подъ соусомъ . . . —	—
259. Огурцы свѣжіе фарширован-		310. Омлетъ по-болгарски —	—
ные 141	141	311. Омлетъ съ бешемелемъ изъ	—
260. Артишоки —	—	сливокъ 160	160
261. „ „ иначе —	—	312. Яйца жареная —	—
262. Фаршированные артишоки . . . 142	142	313. Вареная яйца —	—
263. Спаржа —	—	ОТДѢЛЪ ВОСЬМОЙ.	
264. Соусъ изъ зеленой фасоли . . . 143	143	а) Пирожныя скоромныя.	
265. Молодой горохъ —	—	314. Простая блинчики 161	161
266. Фаршированные помидоры . . . —	—	315. Блинчики съ яблочнымъ пюре . . . —	—
267. Морковный соусъ 144	144	316. Блинникъ —	—
268. Соусъ изъ рѣпы —	—	317. „ „ иначе 162	162
269. Фаршированная рѣпа 145	145	318. Шарлотка —	—
270. Рѣпа фаршированная иначе . . . —	—	319. Вафли 163	163
271. Соусъ изъ брюквы —	—	320. „ боярскія 164	164
272. Брюква фаршированная . . . 146	146	321. „ на дрожжахъ —	—
273. Соусъ изъ колоряби —	—	322. „ по-испански —	—
274. Колорябія фаршированная . . . 147	147	323. „ по-венгерски 165	165
275. Соусъ изъ тыквы —	—	324. Польскія пончки —	—
276. Тыква жареная —	—	325. Трактирскія пончки 166	166
277. Молодой тушоный картофель . . . 148	148	326. Простой сладкій пирогъ . . . —	—

	Стр.		Стр.
327. Бисквиты	167	370. Мозедуанъ	184
328. „ иначе	—	371. Желе лимонное	—
329. Сухое миндальное пирожное	—	372. „ изъ клюквы	185
330. Миндальная трубочка	168	373. „ разноцвѣтное	—
331. Слоеные пирожки съ вареньемъ	—	374. „ изъ красного вина	—
332. Яблочные слоеные пирожки	—	375. Экономическое желе	186
333. Пирожное съ кофейнымъ кремомъ	169	376. Ананасное желе	—
334. Кисель молочный	—	377. Миндальное бланманже	—
335. „ шоколадный	170	378. Бланманже изъ грецкихъ орховъ	187
336. Сливочный пломбиръ	—	379. Бланманже изъ фисташекъ	—
337. Кофейный „	—	380. Земляничное мороженое	—
338. Пломбиръ ананасный	171	381. Мороженое изъ ежевики	—
339. Пломбиръ особеннымъ манеромъ	—	382. Клюквенное мороженое	—
340. Сливочное бланманже	—	383. Апельсинное мороженое	188
341. Бланманже изъ фисташекъ	172	384. Мороженое грушевое	—
342. Шоколадное бланманже	—	ОТДѢЛЪ ДЕВЯТЫЙ. Пироги, пирожки и паштеты.	
343. Сливочный кремъ	—		
344. Сливочный кремъ другимъ манеромъ	173	а) Скоромные.	
345. Кремъ изъ грецкихъ орховъ	—		
346. Кремъ клубничный	174	385. Пирогъ съ мясомъ	189
347. Яблочный кремъ	—	386. „ со свѣжею капустою	190
348. Кремъ брюле	175	387. „ съ гречневой кашей	—
349. Сливочное мороженое	—	388. „ съ рисомъ и яйцами	191
350. Сливочное апельсинное мороженое	176	389. „ съ морковью и яйцами	—
351. Сливочное фисташковое мороженое	—	390. „ съ ливеромъ	—
352. Сливочное ликерное мороженое	177	391. Мясной пирогъ по-рязански	192
353. Сливочное мороженое изъ розы	—	392. Пирожки съ рисомъ и яйцами	—
354. Сливочное малиновое мороженое	—	393. Пирожки съ мясомъ и яйцами	193
355. Сливочное шоколадное мороженое	—	394. Пирожки со свѣжею капустою и яйцами	—
356. Разноцвѣтное мороженое	178	395. Слоеные пирожки съ мясомъ	—
357. Бисквитный тортъ	—	396. Слоеные пирожки съ мозгами	194
358. Шоколадный тортъ	—	397. Пирожки изъ блиновъ съ мозгами	195
359. Тортъ по-английски	179	398. Пирожки съ саго и яйцами	—
360. Вишневый тортъ	—	399. Блинчатые пирожки съ раковымъ фаршемъ	196
361. Фисташковый тортъ	180	400. Пирожки изъ сдобныхъ булочекъ	—
б) Постныя пирожныя.		401. Слоеные пирожки съ капустой и яйцами	197
		402. Паштетъ изъ цыплятъ	—
362. Клюквенный кисель	181	403. „ „ индѣйки	198
363. Миндальный кисель	—	404. „ „ рябчиковъ	199
364. Кисель изъ свѣжихъ яблокъ	182	405. „ „ по-болгарски	200
365. Кисель изъ сушеныхъ вишенъ	—	406. „ „ заливное изъ дичи	201
366. Кисель изъ черносмородиннаго сиропа	—	б) Постные пироги, пирожки и паштеты.	
367. Пирожное на скорую руку	183		
368. Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ	—	407. Пирогъ со свѣжими грибами	201
369. Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ	—	408. Пирогъ съ гречневой кашей и грибами	202
		409. Пирогъ съ кислой капустою и рыбой	—
		410. Пирогъ съ визигою, рисомъ и осетриной	203

411. Пирогъ съ солеными груздями.	203
412. Пирогъ съ саго и лососиной.	204
413. Пирожки съ пшенной кашей и лукокъ	—
414. Пирожки съ рисомъ и сушеными грибами	—
415. Пирожки съ кислой капустой.	205
416. Пирожки съ гречневой кашей.	—
417. Пирожки съ рыбой	—
418. Пирожки растеган съ рыбою.	206
419. Паштетъ рыбный	207
420. " изъ рыбы и раковъ.	—

ОТДѢЛЪ ДЕСЯТЫЙ.

Блины, оладьи, печенья, куличи.

421. Пшеничные блины.	209
422. Блины изъ пшеничной и гречневой муки.	—
423. Боярскіе блины.	210
424. Блины скороспѣлка	—
425. " " иначе.	211
426. " со снятками.	—
427. " съ яйцами	—
428. " съ ветчиною.	—
429. Оладьи на молокъ	212
430. Троицкіе постные оладьи	—
431. Постные оладьи на миндальномъ молокъ.	213
432. Ржаные хлѣбы.	—
433. Обыкновенные бѣлые хлѣба	214
434. Бѣлые хлѣбы инымъ манеромъ.	—
435. Купеческія булки	215
436. Роскошныя булки.	—
437. Сдобныя булки.	216
438. " булочки	—
439. Куличъ.	217
440. " иначе.	—
441. " съ шоколадомъ	218
442. Баба польская	—
443. Малороссійская баба.	219
444. Пасха	220
445. " съ шоколадомъ	—

ОТДѢЛЪ ОДИНАДЦАТЫЙ.

Варенья, сиропы, смоквы, и пастила.

446. Варенье изъ земляники.	221
447. " " малины садовой.	—
448. " " клубники полевой	222
449. " " викторіи	—
450. " " ежевики	223
451. " " вишень	—
452. " " безъ косточекъ.	224
453. " " черной смородины.	—
454. " " крыжовника	225
455. " " иначе.	—

456. Варенье изъ красной смородины	226
457. " " бѣлыхъ сливъ	—
458. " " персиковъ.	—
459. " " китайскихъ яблочекъ.	227
460. " " клюквы	—
461. Сиропъ изъ вишень.	228
462. " " малины.	—
463. " " земляники	—
464. " " клубники	229
465. " ананасный.	—
466. Пукаты изъ ананаса	—
467. Смква черносмородинная.	230
468. " вишневая.	—
469. " малиновая	231
470. Пастила брусничная	—
471. " малиновая	232

ОТДѢЛЪ ДВѢНАДЦАТЫЙ.

Маринады, соленыя и копченныя.

472. Маринованныя сливы	233
473. " крыжовникъ	—
474. " вишни	234
475. " винограды	—
476. " груши	—
477. " яблоки	235
478. Маринованная красная капуста.	—
479. " огурцы	—
480. " лукъ шарлот.	236
481. " гороховые стручки	—
482. " рыжики	237
483. " Шампиньоны	—
484. " бѣлые грибы	—
485. Соленые огурцы	238
486. " иначе.	239
487. Соленый щевель	—
488. Соленая рубленая капуста.	240
489. Соленая шинкованная капуста	—
490. Квашеная свекла	—
491. Моченые яблоки	241
492. Маринованная осетрина.	—
493. " иначе.	242
494. " судакъ	—
495. " угорь.	243
496. " раковыя шейки	—
497. " куропатки	244
498. " рябчики	245
499. Солонина	—
500. Соленые окороковъ	246
501. Квась	—

Цѣна 1 р. 25 к.

КНИЖНЫЯ ТОРГОВЛИ

Торговаго Дома

Е. Коновалова и К^о.

- 1) Оптовая: Лубянская площ., домъ Человѣколюбиваго Общества.
- 2) Оптово-розничная: Солянская площ., домъ Волкова, противъ бассейна.
- 3) Оптово-розничная: Никольская ул., по Новой площ., желѣзныя лавки
Троице-Сергіевой лавры.

Въ С.-Петербургѣ: Апраксинъ дворъ, 84, по Первой линіи.

Въ Нижегородской ярмаркѣ: На Шоссе, Мебельный рядъ, № 53.

ТИПО-ЛИТОГРАФІЯ

Большая Андроньевская улица, свой домъ,
ВЪ МОСКВѢ.

ms
a



2014150176